

## #14 Barley Wine Red Wine Oak Aged

- Gravity **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **63**
- SRM **9.6**
- Style **American Barleywine**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.3 liter(s)**
- Boil time **180 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **32.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **120 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **74.4C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **65C**
- Sparge using **10.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	8.54 kg (89.9%)	80 %	5
Grain	Żytni	0.48 kg (5.1%)	85 %	8
Grain	Karmelowy Czerwony	0.48 kg (5.1%)	75 %	59

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	100 g	50 min	6.5 %
Boil	Mandarina Bavaria	15 g	50 min	7.7 %
Boil	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	7.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo	Ale	Slant	694.03 ml	KVEIK

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kostki dębowe średnio opiekane	57.83 g	Secondary	100 day(s)

### Notes

- Błąd pomiaru refraktometru - rozcieńczenie brzezki.  
Finalne BLG 21,5, ok. 19 litrów

Dodano 25 g drożdży piekarskich jako pożywkę, zagotowanych w osobnym garnuszku  
Dodano niewielką ilość oliwy do fermentacji  
Wodę do wysładzania zakwaszono do ok. pH 5,5

Start fermentacji w ok. 20 stopniach

Warka do podzielenia na kilka wariantów - do rozpatrzenia:

- Wersja Bazowa
  - Brett BW
  - BW Bourbon Oak Aged
  - BW Rum Oak Aged
  - BW Red Wine Oak Aged
- Oct 22, 2020, 9:22 PM*