

## #Sowa 28 - IBA / Lite Barley Wine

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **79**
- SRM **11.8**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (85.7%)	90 %	35
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Sugar	Cukier trzcinowy	0.25 kg (4.8%)	100 %	80

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	70 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	4 %
Boil	Sabro	15 g	30 min	15 %
Boil	Cascade	25 g	20 min	6 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Boil	Sabro	20 g	20 min	15 %
Boil	Sabro	25 g	5 min	15 %
Boil	Cascade	25 g	5 min	6 %
Boil	Sabro	25 g	5 min	15 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

### Notes

- Płatki podgrzane w 2,5 l wody do 60 stopni i przetrzymane 40 minut. Całość w siateczce do kotła na 30 minut gotowania. Cukier trzcinowy dodany na 20 minut gotowania. Brzeczka startowa 15,5 BLG 25 l o temperaturze 19 stopni, rozlew 07.11.2020. Odfermentowanie dość płytkie, do 6 BLG - cukry resztkowe zmieniły charakter piwa: miała być mocno nachmielona IPA, wyszło coś a la Barley Wine, ale nie tak mocne. Alkohol w okolicach 5 %, piana i nagazowanie poprawne.  
*Dec 7, 2020, 2:10 PM*