

88 BB#8 Barleywine US 20L BIA

Amerikansk barley wine (9 B)

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 L
Boil Size: 23,87 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 21,88 L
Final Bottling Vol: 19,00 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 31 Jan 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: BIAB - Standard 5 Gal/19 L Batch
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
6,60 kg	Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett) (5,9 EBC)	Grain	1	73,3 %	4,30 L
0,70 kg	Viking Wheat Malt (6,0 EBC)	Grain	2	7,8 %	0,46 L
0,60 kg	Caramunich I (Weyermann) (100,5 EBC)	Grain	3	6,7 %	0,39 L
0,40 kg	Chateau Crystal (150,0 EBC)	Grain	4	4,4 %	0,26 L
0,10 kg	Chateau Abbey (45,0 EBC)	Grain	5	1,1 %	0,07 L
0,10 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	6	1,1 %	0,07 L
0,50 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	7	5,6 %	0,32 L
30,00 g	Amarillo [7,70 %] - Boil 60,0 min	Hop	8	19,3 IBUs	-
20,00 g	Lotus [15,10 %] - Boil 30,0 min	Hop	9	19,4 IBUs	-
20,00 g	Lotus [15,10 %] - Boil 20,0 min	Hop	10	15,3 IBUs	-
20,00 g	Lotus [15,10 %] - Boil 10,0 min	Hop	11	9,2 IBUs	-
30,00 g	Lotus [15,10 %] - Boil 3,0 min	Hop	12	4,7 IBUs	-
1,0 pkg	Flagship (Imperial Yeast #A07)	Yeast	13	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,103 SG
Est Final Gravity: 1,024 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,7 %
Bitterness: 67,9 IBUs
Est Color: 37,4 EBC

Measured Original Gravity: 1,095 SG
Measured Final Gravity: 1,029 SG
Actual Alcohol by Vol: 8,9 %
Calories: 946,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 12,39 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,52
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 9,00 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 20,00 L of water at 73,8 C	66,7 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	25 min

Sparge: Fly sparge with 12,39 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 101,69 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 101,69 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle

Fermentation: Ale, Two Stage

Fermenter:

with 76,70 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 12L

Flagship A07:

Temp: 16–22C

Flocculation: Medium-Low

Attenuation: 73–77%

Alcohol Tolerance: 12%

Crystal: Denne karamel-kobber-farvede malt tilfører en rig maltsmag og aroma til amber øl og mørke lagerøl. Sammenlignet med andre malte med farve, som er produceret mere traditionelt, har Crystal endnu mere diastatisk kraft og tilfører en blødere bitterhed.

Abbey malt er en mere ristet form for pale malt. Det giver en stærkere smag af kogt brød, nødder og frugt. Abbey malt har en bitter smag, som bliver mere blød med alderen. Abbey malt udgør normalt kun en lille del af den samlede mængde malt (0.5%) til øl, som kræver en betydelig dyb farve.

Speical B: Unik smag og aroma. Giver meget farve og rosinagtig smag. Tilfører en rig maltet smag med strejf af nødder og blommer.

Lotus Humle Pellets – Land: USA – 15,1% Alpha – Høst 2019 – Smag: Appelsin, Vanilje, Grape og tropiske frugter

Iltes godt.

Kom op på 73 grader efter 40 minutter. :(

Starter hældt af til 2L

15 +2 = 17L

I bryggers ved 17-18 grader. Der var for koldt i bryggerset. Gærringen startede ikke. Så den kom ind og har gærret ved 20-21 grader hele tiden.

90g/14,5L = 6,2g sukker/L

43 x 0,33L = 14,33L

Created with *BeerSmith*