

BRAUREZEPT


BIG BANG - BARLEYWINE

Wie sehr viele Bierstile, hat auch der Barleywine seinen Ursprung in England und fand erstmals im 18. Jahrhundert Erwähnung. Mit Alkoholgehalten von 8-12% bewegt er sich durch hohen Einsatz von Malz eher im Bereich von Wein und war anfangs dem Adel vorbehalten. Schon bald fand der malzbetonte Bierstil Populärtheit und wurde oft lange in Holzfässern gereift!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 23° Plato
- Farbe: 34 EBC
- Alkohol: ca. 10,5 % Vol.
- Bittere: ca. 55 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 3 Liter
- Fertiges Bier ca. 16 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 12 Wochen
- Gesamtschüttung 5,8 kg

ROHSTOFFE

 80% Wiener Malz = 4,6kg
12% Münchner Malz = 0,7kg
5% CaraAmber = 0,3kg
3% Melanoidin = 0,2kg



50g First Gold, 8,2%α
20g East Kent Golding, 6,2%α
500g brauner Rohrzucker



Trockenhefe:
2x Lallemand Nottingham Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

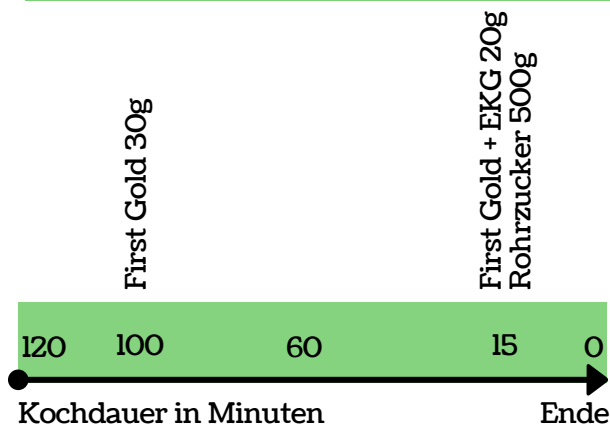
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63 °C für 40 min
4. Rast bei 72 °C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 120min

1. First Gold 30g bei 100 min
2. First Gold 20g + East Kent Golding 20g bei 15 min
2. Rohrzucker 500g 15 min mitkochen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.