

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 Populärität und wurde oft lange in Holzfässern gereift!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 23° Plato
- Farbe: 34 EBC
- Alkohol: ca. 10,5 % Vol.
- Bittere: ca. 55 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 35 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 12 Wochen
- Gesamtschüttung 12,8 kg

ROHSTOFFE

 80% Wiener Malz = 10,2kg
12% Münchner Malz = 1,5kg
5% CaraAmber = 0,6kg
3% Melanoidin = 0,4kg



115g First Gold, 8,2%α
45g East Kent Golding, 6,2%α
1kg brauner Rohrzucker



Trockenhefe:
3x Lallemand Nottingham Ale
Optional Flüssighefe:
3x Wyeast #1318 London Ale III

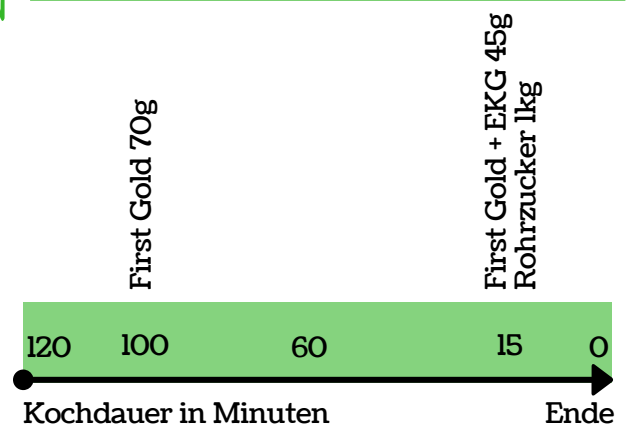
MAISCHPLAN

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 70g bei 100 min
2. First Gold 45g + East Kent Golding 45g bei 15 min
2. Rohrzucker 1kg 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.