

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 23° Plato
- Farbe: 34 EBC
- Alkohol: ca. 10,5 % Vol.
- Bittere: ca. 55 IBU
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 20 °C
- Reifezeit 12 Wochen
- Gesamtschüttung 6,6 kg

ROHSTOFFE

 80% Wiener Malz = 5,3kg
 12% Münchner Malz = 0,8kg
 5% CaraAmber = 0,3kg
 3% Melanoidin = 0,2kg

 65g First Gold, 8,2%α
 25g East Kent Golding, 6,2%α
 500g brauner Rohrzucker



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

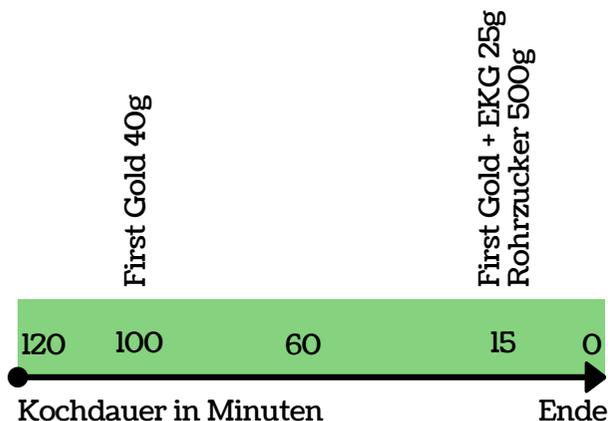
MAISCHPLAN

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 40g bei 100 min
2. First Gold 25g + East Kent Golding 25g 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.