

DRY STOUT Roasted WHEAT

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **28.3**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10.5 %/h**
- Boil size **17 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.33 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **13 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	1.5 kg (50%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Pszeniczny ciemny	0.5 kg (16.7%)	80 %	18
Grain	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (8.3%)	80 %	140
Grain	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (8.3%)	80 %	1200
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg (16.7%)	80 %	3

ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH).

Woda zacieranie 10L.

Woda wysładzanie 10L.

Słody palone dodaje razem ze słodami jasnymi.

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Wysładzanie i filtracja na fałszywym dnie.

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (na tym etapie ustalam odpowiedni przepływ - zawracam co najmniej dwukrotność podbicia).

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam i warzę z lekko uchyloną pokrywką (pokrywa opiera się na hoppersiderze).

Chmiel wrzucam do hoppersidera.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

Napowietrzam brzeczkę łopatką na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7-14 dni w temperaturze 20°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew).

Nasycenie CO₂ na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings (2017 - GB)	25 g	60 min	5.1 %

EAST KENT GOLDING

Klasyczny brytyjski chmiel aromatyczny. Charakterystyczne nuty: pikantna, miodowa, ziemista. Doskonale nadaje się do chmielenia na zimno. Jednakże ze względu na zawartość alfa-kwasów można go wykorzystywać również dla uzyskania goryczki.

Zbiór: 2017

Kraj uprawy: Wielka Brytania

Zawartość alfa kwasów: 5,4%

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C

Stopień odfermentowania : 71-75%

Flokulacja : bardzo wysoka, gęstwa drożdżowa tworzy zwarte granulki

Tolerancja alkoholu w piwie : 12% ABV

Profil smakowy : uniwersalny irlandzki szczep polecany do mocnych i/lub ciemnych piw górnej fermentacji. W przypadku fermentacji w niskim zakresie temperatur szczep ten daje delikatny owocowy profil. Dla wyższych temperatur produkcja estrów i owocowy charakter wydatnie wzrastają.

Szczep polecany do piw w stylach : Dry Stout, Irish Red Ale, Foreign Extra Stout, Sweet/milk Stout, Oatmeal Stout, Robust Porter, Imperial IPA

Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1084 Irish Ale™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	50 g	Mash	61 min
Łuskę wrzucam od początku zacierania				