

DYSPERSJA (wysłodziny po RISie)

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **36.1**
- Style **American Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------------|--------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60.6%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (10.1%) | 68 % | 400 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 0.3 kg (6.1%) | 83 % | 5 |
| Grain | Viking Malt Caramel Sweet | 0.2 kg (4%) | 75 % | 60 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5.1%) | 75 % | 150 |
| Grain | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.2 kg (4%) | 60 % | 837 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (3%) | 68 % | 1200 |
| na 20 minut | | | | |
| Grain | Jęczmień prażony | 0.1 kg (2%) | 55 % | 985 |
| na 20 minut | | | | |
| Adjunct | Płatki owsiane | 0.25 kg (5.1%) | 20 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------|--------|------|------------|
|---------|------|--------|------|------------|

| | | | | |
|---------------------|---------|------|--------|--------|
| Boil | Simcoe | 20 g | 60 min | 12.1 % |
| Boil | Simcoe | 30 g | 25 min | 12.1 % |
| Aroma (end of boil) | Cascade | 15 g | 1 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Po wysładzeniu ENTROPII zostało 20 l brzezki o gęstości ok 12,5 blg. Dodałem 1,5 l wody do gotowania i chmielenia.

Tynktura do rozlewu:

Macerat 01: Laska cynamonu, 4 goździki, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu czarnego, półtorę łyżeczki kolendry w ziarnach, 3 ziarna kardamonu, ćwierć gwiazdki anyżu. Rozgniecione w moździerz i macerowane przez tydzień w 40ml bourbonu.

Macerat 02: 10g płatków dębowych, wyparzonych 15 minut we wrzątku, macerowanych 2 tygodnie w bourbonie (30ml).

Macerat docelwoy: Macerat 01 i 02, przecedzone, płyn zlany i połączony (ok 60ml), zest z jednej pomarańczy, zest z jednej mandarynki, macerowane 2 dni, odsączone na sitku i przefiltrowane przez filtr do kawy.

Nov 3, 2018, 12:26 PM