

JSG Stout

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **32.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **10.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **8.4 liter(s)** of strike water to **78.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **7.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pilsner malt | 2.3 kg (82.1%) | 82 % | 4 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.2 kg (7.1%) | 55 % | 1100 |
| Grain | Czekoladowy | 0.1 kg (3.6%) | 60 % | 1000 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.1%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Challenger | 20 g | 60 min | 7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 6 g | Fermentis |

Notes

- FERMENTACJA:
 - temp. fermentacji najważniejsza
 - +- najlepsza temp. dla większości piw 18°C
 - chłodzenie styropianowy box 5 cm z wkładami butelek zamrożonych z wodą
 - utrzymywać 16-17 wymieniając wkłady co 8h (+-)
 - pierwsze 3 dni 16, kolejne 3 dni 17, kolejne 18/19
 - przelać do drugiego wiadra (nie napowietrzać)
 - zostawić na 4 dni (jeżeli będzie jeszcze bulgać to na tydzień)

BUTELKOWANIE:

- 40g cukru w 300 ml wody i zagotować
 - jak zagotowane zdjąć z palnika i poczekać żeby się ostudziło
 - wlewam do wiadra z kranikiem wodę z cukrem
 - wlewam do wiadra z kranikiem piwo, tak żeby się mieszało
 - łygą pomieszać (nie wirować)
 - odstawić na chwilę
 - rozpuszczam do szklanki oxi łyżeczkę i do butelek
 - w misce obok łyżeczka oxi i szklanka wody i kapsle i na sitko
 - nalewam 5 i odstawiam, nakładam kapsle
 - nie kapslować od razu (żeby powietrze uciekło)
 - kapsluje
 - czekam tydzień (stoi w szafce - w temp. pokojowej - w ciemnym suchym miejscu)
 - do lodówki na dzień
- Jul 25, 2024, 7:20 PM*