

MINT STOUT

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **35.2**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **27.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **24.3 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.9 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3.3 kg (61.1%)	--- %	5
Grain	Płatki owsiane	1.2 kg (22.2%)	--- %	5
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.3%)	--- %	900
Grain	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.7%)	--- %	200
Grain	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.2 kg (3.7%)	--- %	1050

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.8 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min
Flavor	suszona mięta pieprzowa	15 g	Secondary	2 day(s)

Notes

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

na 2 dni przed rozlewem suszona mięta pieprzowa w ilości 0,7g na litr lub świeża w ilości 1g na litr
Feb 23, 2019, 12:52 AM