

Drowned God

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **37.9**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **6 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.6 liter(s)**
- Total mash volume **18.2 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13.6 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 4.1 kg (90.3%) | 79 % | 6 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.22 kg (4.8%) | 55 % | 985 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.22 kg (4.8%) | 73 % | 1001 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnat | 20 g | 50 min | 11 % |
| Boil | Marynka | 15 g | 50 min | 9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11 g | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|--|--------|---------|----------|
| Flavor | palone płatki dębowe marynowane w whiskey | 33 g | Primary | 4 day(s) |

Notes

- Rozdzielić na dwa fermentory. W jednym zrobić z płatkami dębowymi i whiskey a do drugiego dolać po 5 dniach fermentacji 0,5l espresso z cukrem demerara (kierunek rum) zachowując 10,5Blg (czyli 52,5g cukru).

Saszetkę S-04 rozdzielić na dwa fermentory!

Gotujemy 24 litry dokładnie, niezależnie od Blg, dlatego tak nisko wydajność jest wyznaczona. W najgorszym razie po litrze wody mineralnej się doda (jak powyżej 12,5Blg to drożdży nie starczy).

Reżim fermentacji:

pitch 14st C

4 dni - zmiana butelek co 8h z niedopuszczeniem przekroczenia 16st C

5 dni - zmiana butelek co 8h z niedopuszczeniem przekroczenia 20st C

1 dzień otwarta torba

3 dni cold crash w 12st C

rozlew+zebranie gęstwy na FES

Jan 26, 2017, 12:41 AM