

## 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: Łaska cynamonu, 4 goździki, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu czarnego, pół 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