

Gustavo

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **31.1**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.8 liter(s)**
- Total mash volume **9 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **6.8 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **7.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **11.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (61.5%)	85 %	7
Grain	Platki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Grain	Caraaroma	0.15 kg (5.8%)	78 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (5.8%)	55 %	985
Grain	Carafa	0.1 kg (3.8%)	70 %	664
Sugar	Cane (Beet) Sugar	0.35 kg (13.5%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	English Golding	10 g	10 min	4.8 %
Boil	English Golding	10 g	40 min	4.8 %
Boil	English Golding	10 g	50 min	4.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Notes

- Po zacieraniu ekstrakt wyszedł tylko ok. 8 BLG, dodałem cukru trzcinowego 0,35 kg dla podbicia ekstraktu.

Drożdże zadano w 26 stopniach.
Gęstość początkowa 13 BLG
Fermentacja buźliwa 8 dni
Fermentacja ciecha 10 dni
Gęstość końcowa 2,5 BLG
Potencjalna zawartość alk. 5,4%

Refermentacja:

- glukoza - miarka jak na butelkę 0,3
- 2 tyg. w temp. 19-21 stopni.

Apr 22, 2017, 6:22 PM

- Aromat 5/12 - słaby aromat palony, kawowy
Wygląd 2/3 - ciemne, nieprzejrzyste, bardzo słaba piana [do poprawy]
Smak 16/20 - lekko kwaśne od srodu, po chwili gorzka czekolada, niska goryczka, lekko alkoholowe nuty (może przez cukier trzcinowy?) pijalne
Odczucie w ustach 4/5 - gładkie,
Ogólne wrażenie 7/10 - smakuje mi, pijalne :)
34/50

Do poprawy:

- aromat - jak wzmocnić?
- bez dodatku cukru, albo zwiększyć zasyp, albo poprawić efektywność zacierania
- trochę za duża kwasowość

Apr 22, 2017, 9:43 PM