

59. Mint Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **38.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	1.7 kg (58.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	0.3 kg (10.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Chocolate fawcett	0.15 kg (5.2%)	73 %	1100
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (3.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (5.2%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (3.4%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Notatki

- Temperatura zacierania dość mocno skakała ale raczej w zakresie 65-62°C

Wysładzanie do 11blg równo 30 minut.
Zagotowane równo w 30 minut.

Okolo 10 litrów, prawie całe małe wiaderko castoramy, 14,5 brix.

11.03 Schłodzone do 12 stopni. Dodane 4 łyżki dość czubate, gęstej gęstwy S04.

12.03 - W nocy zaczęło bulkać. Wieczorem 14 stopni, wsadzona duża butelka z wodą.

13.03 - 14 stopni, planowane powolne podnoszenie.

14.03 - Temperatura niestety skoczyła do 20... fatalnie.

15.03 - 16/18 stopni

23.03 - piwo przelane na cichą, wydaje się zdrowe, zapach dobry, nie ma aldehydu, smak fajny. zjadło do 8brix czyli ~4blg

26.03 Mięta nana dodana w postaci herbatki, 4g/9l. Herbatka 20 minut 80~C. Postało jeszcze 2 dni.

28.03 - Butelkowanie, 19 butelek, cukier 3g/L. Zapowiada się bardzo dobrze. Mięta chyba w punkt.
10 mar 2018, 09:36