

# ORANGEFARMHOUSESTOUT

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **36.9**
- Style **Foreign Extra Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30.3 liter(s)**
- Total mash volume **40.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Żytni	3 kg (29.7%)	85 %	8
Grain	Simpsons - Maris Otter	2 kg (19.8%)	81 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.8%)	79 %	22
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.9%)	79 %	10
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (7.9%)	85 %	3
Grain	Carafa II	0.3 kg (3%)	70 %	812
Grain	Carafa III	0.5 kg (5%)	70 %	1034
Grain	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	45 g	40 min	9.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	1000 ml	FM

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min
Spice	Curacao	10 g	Boil	10 min
Flavor	Ziarna kakaowca	400 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- 14.01

k\*rwa jak się to nie chce filtrować :-)

21.01

Fermentowane w 35 stopniach. W trzy dni zeszło z 19 blg do 6blg i przez kolejne 4 dni ani drgnęło, więc teraz idzie na cichą z ziarnami kakaowca. Póki co paloność, gorzka czekoladowość i mimo wszystko umiarkowanie pasujący aromat kveikowy. Spodziewałem się czegoś lepszego, ale zobaczymy co będzie dalej.

*Jan 14, 2018, 6:17 PM*