

Quarantine Stout

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **35.2**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.9 liter(s)**
- Total mash volume **16.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **12.9 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **6.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (81.1%)	80 %	5
Grain	Carafa II	0.25 kg (6.8%)	70 %	1100
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (4.1%)	55 %	1100
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	61 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	13 g	60 min	9.7 %
Aroma (end of boil)	lunga	15 g	15 min	9.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	2 g	Boil	5 min

Notes

- Płatki owsiane błyskawiczne podpiekane w piekarniku parę dni przed warzeniem: 150 stopni, ok. 30 minut, mieszane co parę minut, podpieczone na złoty kolor.
Jęczmień palony na ostatnie 15 minut zacierania. Carafa na całość.
Whirlfloc na 5 minut gotowania.

Fermentacja: piwnica 18 stopni, po 4 dniach dać na wyższą półkę- ok.20 stopni

KURŁA whirlfloca zapomniałem wrzucić XD
Mar 20, 2020, 10:05 AM