

Whisky Extra Stout (browar Czarna Łapa)

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **31.7**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.5 liter(s)**
- Total mash volume **35.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **26.5 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|------------------|-------|-----|
| Grain | Briess - Pale Ale Malt | 3.314 kg (37.5%) | 80 % | 7 |
| Grain | Casle Malting Whisky Nature | 2 kg (22.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Monachijski | 1 kg (11.3%) | 80 % | 16 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.828 kg (9.4%) | 79 % | 10 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.6 kg (6.8%) | 85 % | 3 |
| Grain | Carafa | 0.4 kg (4.5%) | 70 % | 664 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.4%) | 55 % | 985 |
| Grain | Caraaroma | 0.4 kg (4.5%) | 78 % | 400 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 35 g | 60 min | 13.5 % |
| Aroma (end of boil) | Sybilla | 30 g | 30 min | 3.5 % |
| Aroma (end of boil) | Sybilla | 20 g | 10 min | 3.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-----|------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 23 g | Safale |
|-------------|-----|-----|------|--------|

Notes

- PRZEPIS ORYGINALNY ZE STRONY <http://browarczarnalapa.blogspot.com>

22# Whisky Extra Stout 2.0 18 blg

Skład:

- Słód Pale Ale 3 kg
- Słód Whisky 2 kg
- Słód Monachijski I 1,5 kg
- Płatki owsiane błyskawiczne 0,6 kg
- Słód Carafa I Special 0,4 kg
- Słód Blackprinz Briess 0,3 kg
- Słód Caraaroma 0,3 kg
- Chmiel Sybilla 50 g
- Chmiel Magnum 35 g
- Drożdże Wyeast 1469 West Yorkshire Ale - pierwszy zbiór po Stoucie Lawendowym

Dodatki:

- chlorek wapnia 5 ml od początku gotowania

Zacieranie:

Słody wsypane do wody o temperaturze 66 C.

64 C -> 45 min.

72 C -> 30 min.

76 C -> 5 min.

Wysładzanie:

15 litrów wody o temperaturze 70 C - 72 C.

W przeciwieństwie do poprzednich warek z udziałem słodu żytniego, w tym przypadku wysładzanie było czystą przyjemnością.

Gotowanie:

Czas gotowania: 90 min.

60' -> Magnum 35 g

30' -> Sybilla 30 g

10' -> Sybilla 20 g

Chłodzenie za pomocą chłodnicy zanurzeniowej. Uzyskałem 25 litrów (korekcja wodą) brzezki nastawnej o ekstrakcie początkowym 18 BLG.

Fermentacja:

Fermentacja burzliwa: start: 23.11.2014 - 05.12.2014

Drożdże zadane w temperaturze 17 C. Fermentacja w temp. 17 C - 21 C

Fermentacja cicha: start: 05.12.2014 - 15.12.2014

Skrzynia z wiadrzem wyniesiona na balkon. Temperatura cichej fermentacji w okolicach 3 - 4 C.

Butelkowanie: 15.12.2014

Parametry piwa:

OG: 18 blg

FG: 5 blg

Alk: 6,7 % obj.

IBU: 55

Uwagi:

- Piwo wyszło bardzo dobre. Wersja 2.0 zdecydowanie lepsza od pierwszej. W smaku czuć "podkład kolejowy" oraz kable. Super wędzoność. Nasycenie niskie jak przystało na rasowego stout'a. Piwo nadaje się do dłuższego leżakowania, a to dzięki większemu ekstraktowi w stosunku do wersji pierwszej.

Apr 23, 2017, 11:56 AM