

## 56. Makowiec Stout

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **25**
- SRM **39.6**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.8 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **65C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Sparge using **5.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (63.1%)	80 %	5
Grain	Special B Castle	0.3 kg (7.6%)	70 %	350
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.1%)	73 %	1001
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.5%)	73 %	887
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.1%)	70 %	128
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7.6%)	85 %	3
Sugar	Masa makowcowa	0.36 kg (9.1%)	100 %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US04	Ale	Dry	11 g	Fermentis

### Notes

- Masa makowcowa 1800g

Brzeczka przednia - 15blg  
Ostatecznie 20,5 BRIX, 11-12l

25.02 Drożdże rozsypane prosto z paczki do natlenionej brzeczki (wyjątkowo słabo się pieniało, zapewne tłuszcz z maku), temperatura zadania 16 stopni, 2 butelki z lodem,  
26.02 - Od rana oznaki fermentacji, wieczorem 16-17 stopni. Dodane 2 butelki z lodem, może zmniejszą do jednej.

25.03 - przelany drugi raz na "cichą" tym razem do 2 baniaków po wodzie. 3 litry bazowej i około 4 litrów dostało 20g (waga płatków nasączonych wild turkeyem) i 1,8g tonki nasączanej przez 2 doby w turkeyu. Alkoholu po tonce około 10g trafiło też do środka. Piwo jak na razie niestety jest strasznie alkoholowe i piekące.. Przyczyny to albo wysoka zaw. tłuszczu albo źle zadane drożdże (zapewne drożdże gdyż zadałeś je suche na brzeczkę przy wysokim balingu, mimo obliczenia korekty ilościowej..)

04.04 - zabutelkowane. 3g/litr. Wyszło 3,5l bazy i 4l litry z tonką. Aldehyd się zmniejszył, całkiem dobre.  
*Feb 25, 2018, 8:37 AM*