

# 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) brzeczki 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