

## 59. Mint Stout

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **38.4**
- 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 **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **5.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Malteurop	1.7 kg (58.6%)	80 %	5
Grain	Żytni	0.3 kg (10.3%)	85 %	8
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (13.8%)	85 %	3
Grain	Chocolate fawcett	0.15 kg (5.2%)	73 %	1100
Grain	Castle Cafe	0.1 kg (3.4%)	75.5 %	480
Grain	Carafa III	0.15 kg (5.2%)	70 %	1034
Grain	Special B Castle	0.1 kg (3.4%)	70 %	350

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	5 g	50 min	10.5 %
Boil	Centennial	5 g	30 min	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
S04	Ale	Slant	60 ml	Fermentis

### Notes

- Temperatura zacierania dość mocno skakała ale raczej w zakresie 65-62°C

Wysładzanie do 11blg równo 30 minut.  
Zagotowane równo w 30 minut.

Okolo 10 litrów, prawie całe małe wiaderko castoramy, 14,5 brix.

11.03 Schłodzone do 12 stopni. Dodane 4 łyżki dość czubate, gęstej gęstwy S04.

12.03 - W nocy zaczęło bulkać. Wieczorem 14 stopni, wsadzona duża butelka z wodą.

13.03 - 14 stopni, planowane powolne podnoszenie.

14.03 - Temperatura niestety skoczyła do 20... fatalnie.

15.03 - 16/18 stopni

23.03 - piwo przelane na cichą, wydaje się zdrowe, zapach dobry, nie ma aldehydu, smak fajny. zjadło do 8brix czyli ~4blg

26.03 Mięta nana dodana w postaci herbatki, 4g/9l. Herbatka 20 minut 80~C. Postało jeszcze 2 dni.

28.03 - Butelkowanie, 19 butelek, cukier 3g/L. Zapowiada się bardzo dobrze. Mięta chyba w punkt.

*Mar 10, 2018, 9:36 AM*