

## 7# CTZ Stout

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **33.1**
- Style **American Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.9 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

### Mash step by step

- Heat up **12.9 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3.8 kg (67.3%)	82 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.4%)	75 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	60 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	1 %	985
przy wystadzeniu				
Sugar	cukier	0.35 kg (6.2%)	--- %	---
Grain	Płatki żytnie	0.2 kg (3.5%)	60 %	3
Sugar	cukier trzcinowy	0.15 kg (2.7%)	--- %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.4 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.4 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.4 %

### Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis
trzy łyżki stołowe				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Whirlfloc	1 g	Boil	10 min

## Notes

- Warzenie rozpoczęte 03.11.22r.  
Uzyskałem 20 litrów brzezki o ekstrakcie 12.8 (o 0.1 mniej niż w przepisie). Jakimś cudem pominąłem wygrzew, ale nie zrobiło to różnicy w wydajności (przy okazji sprawdzę jak będzie wyglądać piwo bez tego etapu).

Po chłodzeniu dodana gęstwa US-05 po poprzednim piwie. Dostyc długi start, po ok 48h widać było już spora pracę drożdży.

16.11 - pierwszy pomiar ekstraktu.

2 blg, temperatura brzezki w normie - 18°C.

Kolor czarny, nieprzejrzysty. Aromat lekko chmielowy z lekkim akcentem słodowym. Goryczka zauważalna, ale nie zalegająca.

Piwo rozlane do dwóch fermentorów.

Piwo bazowe (16l) fermentuje dalej w takim samym otoczeniu.

Cześć piwa (ok 4l) przelane do małego fermentora z dodatkiem: Surowych ziaren kakaowca (ok 20g), laski wanilii(pocięta na cztery części), kory cynamonu(jedna, spora kora) - Taki mały eksperyment. Piwo z dodatkami także odstawione do dalszej fermentacji, co jakiś czas lekko mieszałem fermentorem, ale tak aby nie napowietrzać.

Przed rozlewem w piwie z dodatkami wyczuwalna dużo niższa goryczka niż w piwie bez dodatków. Dodatki czuć w smaku oraz w aromacie, lecz na średnio-niskim poziomie. W piwie bez dodatków goryczka wyczuwalna już w pierwszym łyku. W aromacie i smaku chmiel, kawa zbożowa, paloność.

Rozlew do butelek po 18 dniach. Refermentacja za pomocą białego cukru. Do obu piw dodałem także roztwór z ksylitolu w proporcjach - I wariant 2g ksylitolu na butelkę, II wariant 4g ksylitolu na butelkę. W wariacie I prawdopodobnie słodycz nie będzie wyczuwalna, ale możliwe, że "coś" doda. W Wariacie II celem jest uzyskanie bardzo lekkiej słodyczy, ale nie bardzo wyczuwalnej - coś co skontruje aromat dodatków. Jest to pierwsze podejście do słodzenia piwa przed rozlewem. Refermentacja w warunkach takich samych jak fermentacja.

Degustacja

Nov 4, 2022, 2:45 PM