

DYSPERSJA (wysłodziny po RISie)

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **36.1**
- Style **American Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (60.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.1%)	68 %	400
Grain	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.1%)	83 %	5
Grain	Viking Malt Caramel Sweet	0.2 kg (4%)	75 %	60
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.2 kg (4%)	60 %	837
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3%)	68 %	1200
na 20 minut				
Grain	Jęczmień prażony	0.1 kg (2%)	55 %	985
na 20 minut				
Adjunct	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	20 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Simcoe	20 g	60 min	12.1 %
Boil	Simcoe	30 g	25 min	12.1 %
Aroma (end of boil)	Cascade	15 g	1 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Po wysładzeniu ENTROPII zostało 20 l brzezki o gęstości ok 12,5 blg. Dodałem 1,5 l wody do gotowania i chmielenia.

Tynktura do rozlewu:

Macerat 01: Łaska cynamonu, 4 goździki, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu czarnego, półtorej łyżeczki kolendry w ziarnach, 3 ziarna kardamonu, ćwierć gwiazdki anyżu. Rozgniecione w moździerzku i macerowane przez tydzień w 40ml bourbonu.

Macerat 02: 10g płatków dębowych, wyparzonych 15 minut we wrzątku, macerowanych 2 tygodnie w bourbonie (30ml).

Macerat docelowy: Macerat 01 i 02, przecedzone, płyn zlany i połączony (ok 60ml), zest z jednej pomarańczy, zest z jednej mandarynki, macerowane 2 dni, odsączone na sitku i przefiltrowane przez filtr do kawy.

Nov 3, 2018, 12:26 PM