

113 Imperial Stout til BB#10

Imperial stout (9 E)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 44,67 L
Boil Time: 90 min
End of Boil Vol: 41,67 L
Final Bottling Vol: 38,50 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 08 May 2022
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 65,00 %
Est Mash Efficiency: 65,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

| Amt | Name | Type | # | %/IBU | Volume |
|----------|---|-------------|----|-----------|--------|
| 10,00 kg | Pale Malt (7,0 EBC) | Grain | 1 | 55,6 % | 6,52 L |
| 0,90 kg | Chocolate Malt (Thomas Fawcett) (1150,0 EBC) | Grain | 2 | 5,0 % | 0,59 L |
| 0,60 kg | Chateau Cafe (500,0 EBC) | Grain | 3 | 3,3 % | 0,39 L |
| 0,60 kg | Smoked Malt (Weyermann) (3,9 EBC) | Grain | 4 | 3,3 % | 0,39 L |
| 0,50 kg | CHÂTEAU CARA GOLD® (120,0 EBC) | Grain | 5 | 2,8 % | 0,33 L |
| 0,40 kg | Chateau Special B (300,0 EBC) | Grain | 6 | 2,2 % | 0,26 L |
| 0,40 kg | Chocolate Wheat (Weyermann) (817,5 EBC) | Grain | 7 | 2,2 % | 0,26 L |
| 0,40 kg | Oats, Flaked (200,0 EBC) | Grain | 8 | 2,2 % | 0,26 L |
| 2,00 kg | DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC) | Dry Extract | 9 | 11,1 % | 1,28 L |
| 1,00 kg | Muscovado sugar [Boil] (80,0 EBC) | Sugar | 10 | 5,6 % | 0,72 L |
| 67,00 g | Amarillo [8,70 %] - Boil 60,0 min | Hop | 11 | 26,9 IBUs | - |
| 6,00 g | Lotus [15,10 %] - Boil 60,0 min | Hop | 12 | 4,2 IBUs | - |
| 40,00 g | Lotus [15,10 %] - Boil 25,0 min | Hop | 13 | 19,4 IBUs | - |
| 40,00 g | Lotus [15,10 %] - Boil 10,0 min | Hop | 14 | 10,1 IBUs | - |
| 1,20 kg | Muscovado sugar [Primary] (80,0 EBC) | Sugar | 15 | 6,7 % | 0,86 L |
| 2,0 pkg | Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml] | Yeast | 16 | - | - |
| 1,0 pkg | Triple Double (Imperial Yeast #B48) | Yeast | 17 | - | - |

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,103 SG
Est Final Gravity: 1,030 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %
Bitterness: 60,6 IBUs
Est Color: 123,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,098 SG
Measured Final Gravity: 1,020 SG
Actual Alcohol by Vol: 10,5 %
Calories: 966,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Stout spøjs mash :-)
Sparge Water: 9,12 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,32
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 18,00 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

| Name | Description | Step Temperature | Step Time |
|-----------|--------------------------------|------------------|-----------|
| Mash Step | Add 50,36 L of water at 70,6 C | 66,0 C | 20 min |
| Mash In | Add 0,00 L of water at 69,0 C | 69,0 C | 55 min |
| Mash Out | Add 0,00 L of water at 77,0 C | 77,0 C | 20 min |

Sparge: Fly sparge with 9,12 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 206,06 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Storage Temperature: 18,3 C

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 206,06 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 214,09 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Notes

RO vand 18L

Havregryn ristes i ovn.

Kun basis malt i de første 20 minutter.

SafAle™ US-05: Total esters: Low Total sup. alcohols: Medium Apparent attenuation: 78-82% Sedimentation time: Medium Alcohol tolerance: 9-11% ?

B48 Triple Temp: 18–25C Flocculation: Medium Attenuation: 74–78% Alcohol Tolerance: 12%

Split batch mellem US-05 og B48.

Ca. 4L urt blev overført til gryde og kogt ned til ca. halvedelen, som kom tilbage i bryggeren.

3L starter til B48. Blev først startet på brygdag.

Ca. 23L blev tappet af ved 80 grader til "tønde". B48 tilsat morgenen efter ved 18 grader.

Ca. 24L i "tønde" US-05 tilsat og den blev sat i gærskab ved 18 grader.

US-05 udgaven tilsættes 2 stænger vanilje og 70g egechips, der har trukket i 4 dl mørk rom.

600g Muscovado sukker i hver tønde efter stormgæring. Giver ca. 8 SG mere. Tilføjet til OG 1090. OG sat til 1098.

Ca. 50g rødbede per liter. Vi har ca. 23L i B48 tønden. Altså ca. 1.150g.

13/5 1237g (= ca. 86g sukker (7g sukker per 100g rødbede.)) rødbeder skrællet, skåret i små tern og bagt i ovn ved 200 grader i 60 minutter. Derefter tilsat B48 øllet i secondary.

6g rørsukker/L

Vanilje FG 1020
 9L fad
 22 x 0,5L flasker
 = 20L

Rødbede FG 1020

9L fad
 22 x 0,5L flasker

Vi har gevaldigt udviklingspotentialer på "rødbede effektiviteten". Hvis vi gør det igen, skal det vist rives og være længere tid på fadet.

= 20L

Created with BeerSmith