

118 Imperial stout med høj %

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: 21 Aug 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
5,00 kg	Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett) (5,9 EBC)	Grain	1	25,0 %	3,26 L
5,00 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	25,0 %	3,26 L
0,90 kg	Chocolate Malt (689,5 EBC)	Grain	3	4,5 %	0,59 L
0,80 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	4	4,0 %	0,52 L
0,60 kg	Chateau Cafe (500,0 EBC)	Grain	5	3,0 %	0,39 L
0,50 kg	Chateau Cara Gold (120,0 EBC)	Grain	6	2,5 %	0,33 L
0,50 kg	Chocolate Wheat (Weyermann) (817,5 EBC)	Grain	7	2,5 %	0,33 L
0,50 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	8	2,5 %	0,33 L
0,20 kg	Roasted Barley (591,0 EBC)	Grain	9	1,0 %	0,13 L
70,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 60,0 min	Hop	10	43,6 IBUs	-
40,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 20,0 min	Hop	11	14,4 IBUs	-
2,00 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] [Boil for 15 min](7,9...	Dry Extract	12	10,0 %	1,28 L
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	13	-	-
1,40 kg	Muscovado sugar [Boil] [Boil for 10 min](80,0 EBC)	Sugar	14	7,0 %	1,01 L
4,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	15	-	-
1,0 pkg	Lalvin EC-1118 (Lallemand - Lalvin #EC-1118) [23,66...	Yeast	16	-	-
1,30 kg	Muscovado sugar [Secondary] (80,0 EBC)	Sugar	17	6,5 %	0,94 L
1,30 kg	Muscovado sugar [Secondary] (80,0 EBC)	Sugar	18	6,5 %	0,94 L

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,098 SG
Est Final Gravity: 1,024 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %
Bitterness: 58,0 IBUs
Est Color: 121,4 EBC

Measured Original Gravity: 1,097 SG
Measured Final Gravity: 1,020 SG
Actual Alcohol by Vol: 10,4 %
Calories: 956,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body 2 step
Sparge Water: 9,69 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,29
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 20,00 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 In	Add 50,00 L of water at 70,7 C	66,0 C	30 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 69,0 C	69,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 9,69 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:

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 206,06 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 240,85 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 30L

Kun basismalt i første mæskestep på 30 minutter.

Det virker ikke til, det beregnes rigtigt med de sene sukker tilsætninger. :(

Us-05:
 Total esters: Low

Total sup. alcohols: Medium

Apparent attenuation: 78-82%

Sedimentation time: Medium

Alcohol tolerance: 9-11%

I anden omgang for at gære sukker:

Lalvin EC-1118 Champagne:
 Gæringstemperatur: 10-30 grader celcius
 Aroma: Clean - tilfører ikke nogen smag til produktet, men gærer den rent.
 Alkoholtolerance: 18%
 Næringsbehov: Lav

Tilsættes vanilie.

Første sukker tilsætning efter stormgæring.

Anden sukker tilsætning og champagnegær 1-2 dage efter første. (Følg gæringen, når den tager af, tilsæt.)

Ca. 50L i 2 x kegmenter i gærskab ved 15 grader.

Kølet til 33 grader. Gær i når gærskab har fået temperaturen helt ned.

22/8 Gærskab sat til 19 grader og gær tilsat.

25/8 Første tilsætning af Muscovadosukker i gærtanke.

26/8 Anden tilsætning af Muscovadosukker og tilsætning af Lalvin EC-1118 Champagne i gærtanke. Det ene fad fik 2 stænger vanilje og 50g egechips udtrukket i 6 dl rom.

De 2 x 1,3 kg Muscovado der tilsættes efter primær gærring er = 19 SG ifølge Beersmith, hvis de er med i kogningen. Så målt OG 1078 + 19 = 1097 skrevet ind som OG.

Udgaven med træ:
 9L fad
 7,5L fad
 15 x 0,5L flaske
 24L
 117g rørsukker = 4,9g/L

Udgave uden træ:
9L fad
24 x 0,5L flaske
21L
105 g rørsukker = 5g/L

Created with BeerSmith