

131 Black Magic Woodoo til fad

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: 12 Feb 2023
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 60,00 %
Est Mash Efficiency: 60,0 %
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	22,8 %	3,26 L
5,00 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	22,8 %	3,26 L
0,90 kg	Carafa Special III (Weyermann) (925,9 EBC)	Grain	3	4,1 %	0,59 L
0,80 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	4	3,7 %	0,52 L
0,60 kg	Chateau Cafe (500,0 EBC)	Grain	5	2,7 %	0,39 L
0,50 kg	Chateau Cara Gold (120,0 EBC)	Grain	6	2,3 %	0,33 L
0,50 kg	Chocolate Wheat (Weyermann) (817,5 EBC)	Grain	7	2,3 %	0,33 L
0,50 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	8	2,3 %	0,33 L
4,50 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	9	20,5 %	2,89 L
60,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 90,0 min	Hop	10	32,8 IBUs	-
25,00 g	Tettnang [6,70 %] - Boil 90,0 min	Hop	11	7,1 IBUs	-
40,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 20,0 min	Hop	12	12,4 IBUs	-
1,00 kg	Muscovado sugar [Boil] [Boil for 10 min](80,0 EBC)	Sugar	13	4,6 %	0,72 L
4,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	14	-	-
1,0 pkg	Lalvin EC-1118 (Lallemand - Lalvin #EC-1118) [23,66...]	Yeast	15	-	-
1,30 kg	Muscovado sugar [Secondary] (80,0 EBC)	Sugar	16	5,9 %	0,94 L
1,30 kg	Muscovado sugar [Secondary] (80,0 EBC)	Sugar	17	5,9 %	0,94 L

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,113 SG
Est Final Gravity: 1,040 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %
Bitterness: 52,3 IBUs
Est Color: 124,6 EBC

Measured Original Gravity: 1,125 SG
Measured Final Gravity: 0,000 SG
Actual Alcohol by Vol: 0,0 %
Calories: 0,0 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body 2 step
Sparge Water: 13,48 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,30
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 21,90 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 46,00 L of water at 71,0 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 13,48 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 0,00 g Table Sugar
Age for: 30,00 days

Notes

50% RO vand Hvis der er en rest 6L til sparge

Kun basismalt og cafe 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, måske også en ekstra som karboneringsgær?:

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

Magisk mørke hvor den kraftige ristede malt er fjernet for at give et blødere udgangspunkt for fadelagering.
 Chokolade malt skiftet ud med Special B og roasted barley fjernet.

Hvor længe den skal være i fadet vurderes, når vi har smagt på saison.

Vandet er en urt på SG 1043, det er angivet som 4,5kg DME i opskriften.

Vi glemte havregryn. De var kun i de 20 minutter ved 77 grader.

Sparge 13,25L

De 2,6kg muscovado sukker der tilsættes under gæring beregner beersmith til 19 SG, hvis de er i urt. Så der ligger 19 SG til målt OG 1106 + 19 = 1125.

14/2 kl. 10 første Muscovadosukker tilsat.

16/2 Muscovadosukker og champagnegær tilsat.

22/2 SG 1032.

26/2 SG 1032
 30L i Gedelille fad
 8,5L i flasker med 5g sukker/L

11/6 tappet fra fad.

Created with *BeerSmith*