

78 It's a sin 2 til føls

Imperial stout (9 E)

Type: All Grain
Batch Size: 30,00 L
Boil Size: 36,61 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 32,81 L
Final Bottling Vol: 29,00 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 06 Sep 2020
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Danbrygger 43 bud
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
5,00 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	1	42,4 %	3,26 L
2,20 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	2	18,6 %	1,43 L
0,80 kg	Chateau Cafe (500,0 EBC)	Grain	3	6,8 %	0,52 L
0,80 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	4	6,8 %	0,52 L
0,70 kg	Chateau Chocolat (900,0 EBC)	Grain	5	5,9 %	0,46 L
0,30 kg	Roasted Barley (Thomas Fawcett) (1300,0 EBC)	Grain	6	2,5 %	0,20 L
0,20 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	7	1,7 %	0,13 L
1,00 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	8	8,5 %	0,64 L
30,00 g	Columbus [16,70 %] - Boil 57,0 min	Hop	9	30,0 IBUs	-
0,80 kg	Muscovado sugar [Boil] [Boil for 30 min](80,0 EBC)	Sugar	10	6,8 %	0,58 L
40,00 g	Cascade [5,70 %] - Boil 10,0 min	Hop	11	5,1 IBUs	-
40,00 g	Huell Melon [6,20 %] - Boil 10,0 min	Hop	12	5,6 IBUs	-
40,00 g	Cascade [5,70 %] - Boil 3,0 min	Hop	13	1,8 IBUs	-
40,00 g	Huell Melon [6,20 %] - Boil 3,0 min	Hop	14	1,9 IBUs	-
2,0 pkg	Safebrew Abbey Ale (DCL/Fermentis #BE-256)	Yeast	15	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,092 SG
Est Final Gravity: 1,018 SG
Estimated Alcohol by Vol: 10,0 %
Bitterness: 44,4 IBUs
Est Color: 125,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,087 SG
Measured Final Gravity: 1,030 SG
Actual Alcohol by Vol: 7,7 %
Calories: 863,5 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 11,13 L
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,26
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 11,80 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 35,50 L of water at 72,9 C	68,0 C	80 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 2 min	77,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 11,13 L water at 77,0 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: 155,21 g

Volumes of CO₂: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 155,21 g
 Table Sugar

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Carbonation (from Meas Vol): Bottle
with 181,97 g Table Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 18,3 C

Notes

50% RO vand 23L

OG var 1077 i original. FG 1014. ABV 8,4%.

Ca. 28L øl tilsat:
30g Engelsk lakrids opløst i rom
3 ml carolina reaper chili opløst i vodka
5 ml Chocolate Scotch Bonnet og Nagi Marish opløst i vodka

Karboneret med 6g/L

100g ristet byg lagt på. Jeg har fjernet 100g chocoate for at holde malt mængden på 10kg + 700g sukker.

Måske er 67,8% vienna for lidt basis malt? Er det manglende enzymer, der fik os til at poste spraymalt i? Jeg har skifte ca. 2/3 til pilsner. Det påvirker smagen, men det gør spraymalt vel også?

Vi prøver uden spraymalt denne gang. Jeg håber, pilsner malt kan give bedre enzym aktivitet.

Jeg har fjernet candy sirup. Det var dyrt og ikke godt.

Muscovado samlet til en tilsætning.

Skal vi prøve med lidt tysk humle? De er billigere og jeg kan bedre lide dem. Men du mangler noget citrus? Resten af vores columbus og lidt centinnal som bitter humle, vi har næppe Amarillo nok tilbage, Cascade og Huell melon i de andre to tilsætninger?

Dommerne ville have ekstra sødme. Mæsk skiftet fra 65 til 68.

Mere lagertid denne gang.

Vi kvajede os med temperatur indstillingen. Den nåede at få lidt tid ved ca. 80 grader i starten af mæskningen.

Lang tids omrøring, før vi fik løs mash.

Mæsket uden toppladen i Danbryggeren.

Sparge med 9L ro + 4L alm vand.

Ca. 35L i garage ved ca. 20 grader.

13/9 SG 1030 kom ikke på flaske alligevel. 4/10 stadig 1030. Den kom på fad og flaske.

6g sukker/L

Den fik chili og lakrids opløst i rom.
19L fadet fik 14ml chili opløsning.
I få flasker finde på en version med stærkere og svagere chile.

Created with BeerSmith