

# Split Kaffe porter

Moderne stout og porter (8 E)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 36,00 L  
**Boil Size:** 42,86 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 39,06 L  
**Final Bottling Vol:** 35,00 L  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 30 Dec 2018  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Danbrygger 43 bud  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 72,9 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
8,40 kg	Viking Pale Ale Malt (6,0 EBC)	Grain	1	75,9 %	5,48 L
0,50 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	2	4,5 %	0,33 L
0,40 kg	Carafa Special III (Weyermann) (1400,0 EBC)	Grain	3	3,6 %	0,26 L
0,40 kg	Chocolate Malt (Thomas Fawcett) (1000,8 EBC)	Grain	4	3,6 %	0,26 L
0,30 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	5	2,7 %	0,20 L
0,40 kg	Muscovado sugar [Boil] (80,0 EBC)	Sugar	6	3,6 %	0,29 L
60,00 g	Brewer's Gold, Germany [6,20 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	24,1 IBUs	-
30,00 g	Brewer's Gold, Germany [6,20 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	6,0 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	9	-	-
1,0 pkg	German Bock Lager (White Labs #WLP833) [35,49 ml]	Yeast	10	-	-
0,67 kg	Solbær [Secondary]	Fruit	11	6,1 %	0,64 L
210,00 g	Kaffe (Secondary)	Herb	12	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,062 SG  
**Est Final Gravity:** 1,011 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 6,9 %  
**Bitterness:** 30,0 IBUs  
**Est Color:** 87,2 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,060 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,012 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 6,4 %  
**Calories:** 565,4 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 17,88 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,45  
**Measured Mash PH:** 5,60

**Total Grain Weight:** 11,07 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 35,00 L of water at 68,5 C	64,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 17,88 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:** 187,32 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 187,32 g Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 188,93 g Table Sugar

**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

## Notes

50% RO vand.

Lad os prøve med 20g PH 5.2

Attenuation: 70-76%

Flocculation: Medium

Fermentation temperature: 9°-13°C (48°-55°F)

Splittet bryg senere tilsætning:

1 tønde kaffe/solbær

1 tønde kaffe

Olierne i kaffe går ud over skummet.

Bitterhed fra humle 5-8 IBU ned for at balancere bitterhed fra kaffe.

Chocolate malt giver kaffe smag og bitterhed.

Spiltet bryg solbær tønde:

670g Solbær i den ene tønde.

Blænde solbær, varme dem op til 60 grader, køle ned til nær tøndes temperatur og smide dem i 1 gærspand efter 5-7 dage?

Kaffebryg videoen foretrækker hele bønner direkte i secondary ca. et par dage for flaskning.

Opskriften fra kaffe videoen har 4 oz (113g) i 6 gallons (22.7 liters) post boil = ca. 19,5L efter kogning. Vi laver et 36L batch, det får jeg til ca. 210g kaffe.

Vi kværner kaffen let.

Kaffen skal først i, når gæren er færdig med sukkeret fra solbærene.

Den ene brygvideo siger 1-2 dage, en anden video siger 5-6 dage. :-|

Rørt i mash i 5 minutter. Derefter si på.

Refrak:

Start Boil 1035

400g Muscavado sukker

1047

køl ved ca. 45 grader 1057

1 spand ca. 17,5L Gærskab ved 10 grader

1 spand ca. 17,5L Garage/fyrrumflyttes efter temp.

Solbær varmes og og blændes. I spand 1 uge før flaskning.

Kaffe males groft får whisky og kommer i spand 3-4 dage før flaskning.

Kaffe solbær har fået 150 gram kaffe skåret i stykker på skærebræt med kniv. Den har fået ca. 1 dl. wiskey.

Solbær opvarmet til 80 grader og purreret og nedkølet. Solbær 7 dage. Kaffe 3 dage.

Kaffe har fået 150 gram kaffe i hele bønner. Den har fået 1 dl. rom. Kaffe 3 dage.

Karboneret

148g/17,3L 8,5g/L

152g/18L 8,4g/L

*Created with BeerSmith*