Irish Stout
OIL FUEL



Method: **All Grain**
Style: **Irish Stout**
Boil Time: **90 min**
Batch Size: **20 liters** *(fermentor volume)*
Boil Size: **25 liters**
Boil Gravity: **1.048** *(recipe based estimate)*
Efficiency: **75%** *(brew house)*

Original Gravity:
1.055
Final Gravity:
1.018
ABV (standard):
4.8%
IBU (tinseth):
28.82
SRM (daniels):
20.16

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	EBC	Bill %
3.5 kg	WEYERMANN – PALE ALE	38	5-7	73.7%
0.5 kg	WEYERMANN - CARAAMBER	35	60-80	10.5%
0.5 kg	WEYERMAN CARAMUNICH TYPE 2	34	110-130	10.5%
0.2 kg	CHOCOLATE	30	800-1000	4.2%
0.05 kg	WEYERMANN ROASTED BARLEY	27	1000-1300	1.1%
4.25 kg	**Total**			

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
50 g	Styrian Golding	Pellet	5.6	Boil	30 min	28.82

Hops Summary

Amount	Variety	Type	AA
50 g	Styrian Golding	Pellet	5,6
50 g	**Total**		

Yeast

FERMENTIS S-04

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski stout. Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 67-68C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 73C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljvanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 90min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi. Nakon 60 min kuhanja sladovine dodati hmelj (na receptu piše na 30min – hmeljenje na 30 min, znači 30 min prije kraja kuhanja sladovine).

Nakon proteka kuhanja od 90min ugasiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18C sljedećih 10tak dana. Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 5g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 15ak dana.

Za pravi užitak pijenja ovog OIL FUEL pića, ostaviti ga da stoji u bocama 30ak dana. Prije konzumacije ohladiti na 8-10C.

Uživaj u svojem OIL FUEL stoutu!

Tvoj BREWSHOP.HR