

Boris's Irish Stout

Dry Stout (Irish)

Type: All Grain

Date: 13/02/2005

Batch Size: 20,00 L

Brewer: Boris

Boil Size: 23,44 L

Asst Brewer:

Boil Time: 60 min

Equipment: Kit de Brassage Brouwland

Taste Rating(out of 50): 35,0

Brewhouse Efficiency: 75,0

Taste Notes:

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
3,20 kg	Pale MaltBrewferm (7,0 EBC)	Grain	73,6 %
0,65 kg	Black Barley (Stout) (1000,0 EBC)	Grain	14,9 %
0,50 kg	Barley, Flaked (3,3 EBC)	Grain	11,5 %
50,00 gm	Challenger [6,50%] (90 min)	Hops	39,6 IBU
10,00 gm	Goldings, East Kent [4,70%] (15 min)	Hops	2,7 IBU
5,00 gm	Irish Moss (Boil 10,0 min)	Misc	
1 Pkgs	Irish Ale (Wyeast Labs #1084) [Starter 50 ml]	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,046 SG **Measured Original Gravity:** 1,034 SG

Est Final Gravity: 1,012 SG **Measured Final Gravity:** 1,010 SG

Estimated Alcohol by Vol: 4,4 % **Actual Alcohol by Vol:** 3,1 %

Bitterness: 42,2 IBU **Calories:** 314 cal/l

Est Color: 88,3 EBC **Color:**
Color

Mash Profile

Mash Name: My Mash **Total Grain Weight:** 4,35 kg

Sparge Water: 28,80 L **Grain Temperature:** 22,2 C

Sparge Temperature: 75,6 C **TunTemperature:** 22,2 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE **Mash PH:** 5,4 PH

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Kegged (Corn Sugar) **Volumes of CO2:** 1,9

Pressure/Weight: 36,6 gm **Carbonation Used:** -

Keg/Bottling Temperature: 15,6 C **Age for:** 28,0 days

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

Je pense que la recette n'est pas mal, mais j'ai déconné (ma seule bière qui a vraiment loupé!): En discutant au moment du concassage du malt, j'ai bêtement oublié 1kg de malt pale (donc 2,2 kg au lieu des 3,2 kg prévus !). Résultat: un densité trop faible et un excès d'orge torréfié par rapport aux autres grains. Je me suis aperçu de cette erreur à la fin du brassage et j'ai tenté de rattraper le coup en rajoutant un sirop de sucre au mout pour obtenir la densité escomptée et une fermentation conforme aux prévisions, ce qui n'a pas si mal marché. Au final la stout manquait un peu de corps, de rondeur et de douceur avec le gout de l'orge torréfié un peu trop dominant. ceci dit, les 4 fûts de 5 litres ont été bus et elle a trouvé certains amateurs... Une recette à retenter, en réduisant encore un peu la proportion de l'orge 1000 EBC. (500g au lieu de 650)