

The Grandfather

Mørkeredd Klin Kokos Stout



OG: 1.065 - 1.070 (Jeg fikk 1.062)
FG: 1.012 - 1.016 (Jeg fikk 1.010)
Alcohol: 7,0%
IBU: 50-55

Malt:

5 kg Best Pale Malt, 5 EBC
600 g Best Caramel Pils, 5 EBC
600 g Flaket Havre, 3 EBC
500 g Crisp Roasted Barley, 1300 EBC
300 g Best Caramel Munich II, 120 EBC
220 g Crisp Chocolate Malt, 1000 EBC

Mesking og skylning:

22 liter varmes til 68 grader (vil gi ca. 66 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	10 - 20 min
Skyll med 15 liter vann på 77 grader til totalt 30 liter	60 min

Humle/koking:

Total koketid:	90 min.
33g Chinook 12%,	60 min.
60g Cascade, 7%,	15 min.
60g Cascade, 7%,	2 min.
Gjærnæring	15 min.
Flokkuleringstab.	15 min.
400g sukker	15 min.

Tilsettes etter stormgjæring (etter 4-5 dager):

125g Kakaonibs forvarmet i ovn
4 ts ekte vaniljepulver, 75 gr eikechips, 2 flasker lakrisessens (LorAnn Oil fra Cacas.no) som har ligget 1 døgn i cognac. 0,6 liter sterk kaffe (kaldekstrahert) nedkjølt 1 ett døgn i kjøleskap.

Gjær:

2 x US-05

Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)
Rør inn mye luft.
Gjæres i 14 dager på 16-18 grader

Flasking og lagring:

Tilsett 6 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 uker for modning (på 4 til 6 grader)