

#54 Awesome Maze

Min Mazikeen Awesome Coconut var en av de bästa stouts jag gjort, så nu är det läge att göra en ny. Lite bättre vattenjusterad, och ännu mer humle. Självkklart syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)

Mazkieen från min favoritserie Lucifer är ju alltid Awesome, i alla fall enligt henne själv. Att hon sen är demon och lite knäpp så tycker jag det passar med kokosnöt.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	266.45	33.32	1.089	1.015	9.73
			Resultat	1.089	1.015	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	67.8
Carafa II	200 g	6.78
Rye	200 g	6.78
CaraBohemian	150 g	5.08
Flaked Oats	100 g	3.39
CaraHell	100 g	3.39
CaraRed	100 g	3.39
Crystal Malt 150	100 g	3.39

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	15 g	0 min	First Wort	Pellet	8.3
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Warrior	15 g	0 min	First Wort	Pellet	14.5
Chinook	15 g	60 min	Boil	Pellet	12.7
El Dorado	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.2
Sorachi Ace	15 g	20 min	Boil	Pellet	13.6
Cascade	20 g	5 min	Boil	Pellet	8.3
Sorachi Ace	20 g	5 min	Boil	Pellet	13.6
Cascade	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.3
El Dorado	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Sorachi Ace	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.6
Chinook	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	2.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk, CaCO ₃	4.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt, MgSO ₄	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	4 g	0 min	Mash	Water Agent
Magnesium Chloride, MgCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	20 g	7 dagar	Primary	Flavor
Rostade kokoschips	200 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vit Sirap	43 g	14 dagar	Bottling	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min

Steg	Temperatur	Tid
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Lägg ekflisen i Malibu.
Kung Markattas Rostade kokoschips

Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)

