

# Bohemian stout

---

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **27.2**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Grain	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
piekarskie	Ale	Culture	23 g	---

## Notes

- Rozczyn drożdżowy przygotowany na brzeczce  
Brzeczka chłodzona przez ok.12h z chmielem. Proces nadał goryczki porównywalnej z czeskimi piwami  
*Apr 19, 2020, 6:15 PM*