

# DRY STOUT Carafa I

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **32.5**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **27.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Carafa I	1 kg (20%)	80 %	690

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH).

Słody palone dodaje w czasie podgrzewania do 72C.

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam.  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.  
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C (16,5 litra).  
Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności.  
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.  
Warze bez pokrywki.

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha).  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce przez około 2 minuty.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	East Kent Goldings (2017 - GB)	50 g	60 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings (2017 - GB)	25 g	30 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings (2017 - GB)	25 g	10 min	5.1 %
<p>EAST KENT GOLDINGS (2017 - GB)</p> <p>Stara angielska odmiana chmielu aromatycznego, posiadająca doskonały, delikatny aromat. Chmiel używany przede wszystkim do chmielenia aromatycznego piw w stylu IPA, bitter i pozostałych angielskich ales. Ze względu na dość wysoką zawartość alfa-kwasów wykorzystywany także jako chmiel gorczkowy.</p> <p>Zawartość alfa-kwasów 4,5-5,5%</p>				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
<p>Drożdże uwadniam 200 ml wody o temperaturze pokojowej.</p> <p>Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja).            Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19C (dekantacja i rozlew).</p> <p>Nasycenie CO2 na poziomie 2.3            Refermentacja 14 dni temperaturze pokojowej.</p>				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	2 g	Boil	5 min
2g to jedna cała tabletką				