

## PDS Dry stout

---

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **24.9**
- Style **Dry 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 **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **17 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **12.8 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **16.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (80%)	79 %	6
Grain	BESTMALZ - Best Minich Dark	0.4 kg (9.4%)	80 %	28
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (5.9%)	55 %	985
Grain	Carafa II	0.2 kg (4.7%)	70 %	812

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	7.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

### Notes

- US-05 są spoko ale chyba pasuje wykorzystać jakieś dedykowane drożdże, piwo wyszło odpowiednio palone jednak coś zostało machnięte przy zacieraniu i odfermentowało bardzo słabo. Można sprawdzić inną recepturę  
*Jun 28, 2018, 7:07 PM*