

# Pucek Dry Stout

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **50.9**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (51.5%)	82 %	621
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1 kg (30.3%)	81 %	---
Grain	Carafa II	0.15 kg (4.5%)	70 %	---
Grain	Carafa III	0.15 kg (4.5%)	70 %	1034
Sugar	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (9.1%)	100 %	0

## Hops

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

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Palony jęczmień	250 g	Boil	30 min

## Notes

- PPHP podaje barwę 79EBC. Aerometr wskazuje 12 BLG, brzezka schłodzona do 19 stopni. Drożdże rehydratyzowane w ok. 30 stopniach, schłodzone i zadane w temperaturze brzezki.  
*Jan 10, 2017, 11:00 PM*
- Po 3 tygodniach od butelkowania można stwierdzić że w kolejnej wersji trzeba by użyć ekstraktów jasnych i większej ilości jęczmienia palonego. Piwo mało palone i dość słodkie.  
*Mar 26, 2017, 9:11 PM*