

Stout

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **22.2**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 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 kg (60%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (20%) | 81 % | 5 |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Nadają piwu gładkości | | | | |
| Grain | Weyermann - Carafa I | 0.5 kg (10%) | 70 % | 690 |
| Dodać na ostatnie po 50 minutach od początku zacierania. | | | | |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 40 g | 30 min | 9.5 % |

Yeasts

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

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|---|-----------------|------|-----------|----------|
| Spice | Płatki dębowe | 50 g | Secondary | 8 day(s) |
| Water Agent | Gips piwowarski | 10 g | Mash | 1 min |
| Dodać do wody przed dodaniem do niej sładów. Tylko w wypadku miękkiej wody. Zalecaną do stoutów jest woda twarda. | | | | |

Notes

- Sład Pale Ale można zastąpić słodem pilzneńskim w stosunku 1:1. Zamiast chmielu marynka (9,5% alfa kwasów, w zależności od zbioru) można dodać inny chmiel gorzki, należy wtedy przeliczyć jego ilość tak aby uzyskać goryczkę na poziomie przedziału 30-40 IBU. Płatki dębowe proponuję średnio opiekane. Dodają aromatów beczki, wanilii.

Fermentacja burzliwa powinna trwać co najmniej 8-9 dni w temperaturze (możliwie stałej) z przedziału 17-19 stopni. W przypadku gdy nie ma możliwości utrzymania takiej temperatury, należy starać się przede wszystkim o stabilność temperatury. Zdecydowanie nie należy przekraczać podczas fermentacji temperatury 25 stopni. Fermentacja cicha powinna trwać co najmniej 8 dni.
Oct 15, 2017, 9:43 PM