JSG Stout

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **32.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **10.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **8.4 liter(s)** of strike water to **78.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **7.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.3 kg *(82.1%)*	82 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg *(7.1%)*	55 %	1100
Grain	Czekoladowy	0.1 kg *(3.6%)*	60 %	1000
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg *(7.1%)*	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	20 g	60 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

Notes

- FERMENTACJA:
  - temp. fermentacji najważniejsza
  - +- najlepsza temp. dla większości piw 18°C
  - chłodzenie styropianowy box 5 cm z wkładami butelek zamrożonych z wodą
  - utrzymywać 16-17 wymieniając wkłady co 8h (+-)
  - pierwsze 3 dni 16, kolejne 3 dni 17, kolejne 18/19
  - przelać do drugiego wiadra (nie napowietrzać)
  - zostawić na 4 dni (jeżeli będzie jeszcze bulgać to na tydzień)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

BUTELKOWANIE:
- 40g cukru w 300 ml wody i zagotować
- jak zagotowane zdjąć z palnika i poczekać żeby się ostudziło
- wlewam do wiadra z kranikiem wode z cukrem
- wlewam do wiadra z kranikiem piwo, tak żeby się mieszało
- łygą pomieszać (nie wirować)
- odstawić na chwilę
- rozpuszczam do szklanki oxi łyżeczke i do butelek
- w misce obok łyżeczka oxi i szklanka wody i kapsle i na sitko
- nalewam 5 i odstawiam, nakładam kapsle
- nie kapslować od razu (żeby powietrze uciekło)
- kapsluje
- czekam tydzień (stoi w szafce - w temp. pokojowej - w ciemnym suchym miejscu)
- do lodówy na dzień

Jul 25, 2024, 7:20 PM