

# Mała Czarna #1 - Dry Stout - Browar na Wyżynie

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **51.1**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	621
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	25

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga	25 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	Junga	25 g	10 min	11 %

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Jęczmień palony	300 g	Mash	15 min
Flavor	Strzegom Czekoladowy ciemny	200 g	Mash	15 min
Flavor	Pół tabliczki czeklady gorzkiej	50 g	Boil	15 min

## Notes

- 9,50 zł Drożdże do piwa domowego Fermentis Safale S-04
- 9,90 zł Chmiel Junga - granulat, Opakowanie: 100g
- 19,50 zł Bruntal Jasny ekstrakt słodowy 3,4kg
- 29,69 zł WES Ciemny ekstrakt słodowy 1,7kg
- 1,00 Słód czekoladowy ciemny Viking Malt 200g
- 1,50 Jęczmień prażony Viking Malt 300g
- 71,09 zł
- 1,77 zł piwko
- Feb 4, 2017, 3:28 PM
- Smak: kawa, czekolada, delikatna kwasowość w tle. Wyszło super! Trzeba odtworzyć na słodach z dodatkiem płatków jęczmiennych.
- Mar 20, 2017, 9:37 PM