

# Bald in Black

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **53.4**
- 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 **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	---
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (45.9%)	90 %	621
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	English Golding	20 g	20 min	5.2 %
Aroma (end of boil)	English Golding	10 g	60 min	5.2 %

## Yeasts

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

## Notes

- Smaczny, lekki, z nutą chmielu. Brak aromatu przez HGB (ekstrakty).  
*Jan 6, 2021, 10:07 AM*
- Zalecenie z browamatora na ilość cukru do refermentacji spowodowały dodanie zbyt dużej ilości. Kolejną warkę sprawdzę z kalkulatorem brewness.  
*Jan 6, 2021, 10:07 AM*
- Czekam na refermentacje i test.  
*Jan 6, 2021, 10:07 AM*