

# Dry Stout

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **28.5**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (78.4%)	85 %	7
Grain	Barley, Flaked	0.5 kg (9.8%)	70 %	4
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5.9%)	74 %	1100
Grain	Carafa III	0.3 kg (5.9%)	70 %	1034

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	35 g	60 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- do połowy piwa dodać startą, sparzoną skórkę pomarańczy (2 sztuki), oraz 100g prażonego kakaowca na ostatnie 5-7 dni fermentacji.  
Druga połowa "na czysto".  
Gęstwę odebrana do Peated FESa  
*Jan 10, 2020, 11:33 AM*