

## Dry stout JJ

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **37.2**
- Style **Dry Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **25 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.8 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

### Steps

- Temp **51 C**, Time **10 min**
- Temp **67 C**, Time **50 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.8 liter(s)** of strike water to **56.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **51C**
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Sparge using **18 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72%)	80 %	4
Grain	Platki jeczienne	1 kg (16%)	75 %	2
Grain	Chocolate fawcett	0.5 kg (8%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4%)	68 %	1300

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Puławski	100 g	10 min	4.3 %

### Yeasts

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

### Notes

- Po zacieraniu (negatywnej próbie jodowej czyli kolor się nie zmienia na niebieski) należy dodać ciemne słody i potrzymać przez 10 minut po czym przelać do filtratora i poczekać aż ułoży się złoże  
*Nov 21, 2018, 1:27 PM*