

Irish_Dry_Stout_CarpeCraft_2017

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **34.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 2 kg (34.5%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (17.2%) | 81 % | 6 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (34.5%) | 79 % | 16 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.8 kg (13.8%) | 55 % | 985 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|-------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Slant | 200 ml | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|---------------------------|--------|-----------|----------|
| Other | ziarna kawy (opcjonalnie) | 70 g | Secondary | 8 day(s) |

Notes

- Jeśli będzie gęstwa z us-05 to wybierzemy gęstwę, a nie suchą s-04. Poza tym us-05 głębiej odfermentowują a zależy nam wytrawności. Dry stout powinien być wytrawny, dlatego też ustawiłem aż 50 min przerwy maltozowej.

W dodatkach opcjonalnie zamieszciliem ziarna kawy, aby podbić jeszcze aromat w dry stoutcie. Jak na konkurs to czymś musi się to piwo wyróżniać, a w dry stoutcie ciężko czymś zaskoczyć, więc może aromatem kawy?
Sep 11, 2017, 9:42 PM