

Sty Drout

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **37.5**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.2 liter(s)**
- Total mash volume **20.2 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **15.2 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Thomas Fawcett Halcyon	3 kg (59.4%)	80.5 %	5
Grain	Żytni	0.6 kg (11.9%)	85 %	8
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (6.9%)	71 %	600
Grain	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (7.9%)	70 %	1024
Grain	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (4%)	72 %	1200
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	60 g	60 min	6 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	5 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Slant	150 ml	White Labs

Notes

- 200 ml gęstwy podzielona na dwa fermentory do 12 litrów - dodano też po 5 gramów pożywki dla drożdży. Gęstwa wyjęta z lodówki około 6 godzin przed zadaniem - gęstwa leżała w lodówce około 3 miesiące. Nie zrobiona startera, nie rozruszano gęstwy.
Start fermentacji bez kontroli temperatury w okolicach 20' po 24 godzina.
Data zadania drożdży: 27/28.03 godzina 2.00 w nocy
Start fermentacji 29.03 - w nocy.
Mar 29, 2020, 11:50 AM