

#102 Dry Stout

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **26.8**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

Steps

- Temp **61 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **6.9 liter(s)** of strike water to **67.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **61C**
- Sparge using **8.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.5%)	80 %	5
Grain	płatki jęczmienne	0.4 kg (17.5%)	60 %	4
Grain	Słód Château Cafe	0.12 kg (5.2%)	60 %	250
Grain	czekoladowy pszeniczny weyermann	0.12 kg (5.2%)	60 %	690
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (6.6%)	55 %	985

dodane na koniec (wraz z rozpoczęciem podnoszenia temp. do wygrzewu)
+ 0,5 kg w 2l wody cold steeping 24h

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	15 g	40 min	7 %
Boil	Fuggles	15 g	40 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	80 ml	Fermentum Mobile

Notes

- 12.06

Ca 86 Mg 4 So 52 Na 40 Cl 102 HCO 163

Zacier pH 5.0 :(

Wysładzanie pH zbite poniżej 5.5

Fermentacja - ok. 8 dni w ~17,5 C, 2 dni podnoszenie do 22C

Cicha 16C na kilka dni - ok. 5 dni

Cold crash - 2 dni

Przed cichą 22.06.22: 84%, 4,6% alko, bardzo ładny dry stout, pijalny, nienahalny, podobny do guinnessa, przydałaby się odrobine większa goryczka

Odczyty bez zmian, zabutelkowane 27.06.2022 84%, 4,6% alko. Smak bardzo podobnie, wrażenie że mniej słodki.

Jun 7, 2022, 10:52 PM