

# AMERICAN STOUT

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **55**
- SRM **37.6**
- Style **American Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.6 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.6 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (53.6%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	1 kg (17.9%)	--- %	22
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.9%)	--- %	5
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.1%)	--- %	5
Grain	Słód żytni czekoladowy Weyermann® - prażony	0.2 kg (3.6%)	--- %	700
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (8.9%)	1 %	1300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Boil	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	10.5 %

Whirlpool	Rakau	15 g	20 min	10.2 %
Dry Hop	Centennial	25 g	3 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Rakau	15 g	2 day(s)	10.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

## Notes

- jęczmień prażony po próbie jodowej;  
 chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;  
 schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;  
 fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;  
 przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
 rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
 refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100  
*Jul 22, 2021, 10:21 PM*