

# BA Dry Stout 12BLG

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **23.5**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **18.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **14.4 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	837
dodać na koniec i podnieść do 76 stopni				
Grain	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.2%)	60 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985
dodać na koniec i podnieść do 76 stopni				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Willamette	15 g	60 min	5 %
Boil	Willamette	15 g	10 min	5 %

## Yeasts

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

## Notes

- wg przepisu powinno być 12BLG i 4,5%alk

temp zacierania utrzymywać 67-68 stopni Celsjusza

fermentacja burzliwa 18-21 przez 7dni

fermentacja cicha 18-21 przez 14dni

Butelkować 130g glukozy na 20 litrów

refermentacja 18-21 przez min 2 tyg

leżakowanie poniżej 15stopni przez 2-3 tyg

*Oct 11, 2023, 8:35 PM*