

Coffe Stout 15 BLG

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **44.7**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **66 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **35 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **60 min** at **78C**
- Sparge using **12.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.1%)	68 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.1%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.6%)	70 %	1000

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	45 min	7.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-----	--------	-----------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	kawa mocno palona	50 g	Boil	15 min

Notes

- Nie dodajemy na początku słodów ciemnych bo utrudnia bardzo próbę jodową.
Po negatywnej próbie jodowej podgrzać do 72 stopni, dodać ciemne słody, przetrzymać 10 minut. podgrzać do 76 stopni i wysładzać.

Leżakowanie 6 tygodni.
Nov 30, 2024, 3:12 PM