

# Dry Stout

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **35.2**
- 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 **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.08 liter(s) / kg**
- Mash size **19 liter(s)**
- Total mash volume **23.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	3 kg (64.5%)	81 %	4
Grain	Płatki jęczmienne	1 kg (21.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (7.5%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kreda	3 g	Mash	1 min
Water Agent	Sól	1 g	Mash	1 min

## Notes

- temperatura zacierania między 65-67C. po dodaniu kwasu mlekowego ph 5.45. 19l do zacierania, 8l do wysładzania. po 20min zacierania blg 9.5. po 25 minutach zorientowałem się, że zapomniałem o płatkach... dodałem, przedłużyłem zacieranie o 10 min. Płatki jęczmienne bez kleikowania. 2,5ml kwasu mlekowego do 8l wody - ph 5.6. brzeczka przednia - 12 blg. dodałem jednak dodatkowe 4l do wysładzania (po 1 turze było tylko niewiele ponad 20l brzeczki). ilość po wysładzaniu, w momencie wrzenia - 24,3l. blg początkowe ~10.5. po 8 dniach w 14-16C spadło do 3.5 blg, przeniesione do kuchni. Ostatecznie 3blg i niestety kwasne - widac za duzo kwasu mlekowego do wysładzania i zacierania - ph gotowego piwa 3.91  
*Dec 28, 2020, 3:33 PM*