

DRY STOUT

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **31.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **19.3 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **71.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (69.8%)	80 %	6
Grain	Płatki jęczmienne	0.8 kg (18.6%)	70 %	4
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (9.3%)	78 %	1050
Grain	Słód barwiący Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.3%)	1 %	1400

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.8 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.8 %

Yeasts

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

Extras

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

Notes

- słód barwiący na mash out;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 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 3, 2019, 11:15 PM