

Stout

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **23.5**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Grain	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	400
Grain	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	800
Adjunct	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3
W oryginalnym przepisie, zastosowano 0,4 kg płatków jęczmiennych.				
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ewentualnie słód barwiący obtuszczonej 750-120 EBC. Mniej intensywny aromat przypalenia.				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Wolf	22 g	55 min	13.4 %
Boil	Savinjski Golding	50 g	10 min	3.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	22 g	---
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Drożdże średnio drogie, 23 zeta Flokuacja: wysoka Odfermentowanie: 71-75% Temperatura fermentacji: 16-22 *C Wymagany starter 1000 ml				
Wyeast XL 1084 Irish Ale	Ale	Liquid	1000 ml	---
Drożdże drogie, 45 zeta za paczkę Flokuacja: średnia Odfermentowanie: 71-75% Temperatura fermentacji: 16-22 *C				

Notes

- Płatki owsiane skleikować w 4 litrach wody i zmieszać z 12 litrami wody. Podgrzać do 66 *C i wsypać wszystkie słydy. Jęczmień palony dodać po próbie jodowej w przerwie dekstrynującej.
Sep 27, 2019, 12:46 PM