

Stout

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **35.7**
- Style **American Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.3 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.5%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.9%)	79 %	22
Grain	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Grain	Carafa III Special	0.5 kg (6.5%)	70 %	1034
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Grain	Oats, Malted	0.4 kg (5.2%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	30 min	10 %

Notes

- Stout rozbity na dwie mniejsze warki:
 1. Tonka + płatki dębowe po sherry
 2. Laktoza (0,5kg) + ekstrakt waniliowy + kokos (podbicie ekstraktu laktozą do około 17,5 BLG)*Nov 10, 2018, 12:16 AM*