

## Stout z wysłodzin (Work in progress)

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **109**
- SRM **61.8**
- Style **Dry Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.9 liter(s)**
- Boil time **115 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **24.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **30 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **28.1 liter(s)**
- Total mash volume **38.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski	2 kg (19.9%)	80 %	16
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (59.7%)	80 %	5
Grain	Viking melanoidynowy	0.4 kg (4%)	75 %	60
Grain	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5%)	68 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5%)	68 %	1202
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (3.5%)	55 %	985

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	20 g	60 min	7 %
Boil	Target	40 g	60 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	First Gold	30 g	33 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Target	10 g	23 min	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	300 ml	Safale

### Notes

- Stout z wysłodzin po RISie (stąd ustawiona mała wydajność zacierania).  
Wysłodzony do 8 BLG - stąd długie gotowanie i zbyt wcześnie wrzucony chmiel na aromat, który spowodował więcej goryczki.  
Nov 25, 2018, 6:36 PM