

## #18 Mountain Stout

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **53.8**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.3 liter(s)**
- Total mash volume **4.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37.8%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (37.8%)	90 %	621
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	60 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (5.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.6%)	68 %	400

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.1 %
Boil	Hallertau Tradition	30 g	5 min	5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Liquid	200 ml	Fermentis

### Notes

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.

Płatki górskie bez kleikowania zamiast błyskawicznych - zły pomysł.  
Apr 26, 2021, 12:36 AM