

## american stout

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **21.3**
- Style **American Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **33 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **34.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **40.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.8 liter(s)**
- Total mash volume **31.7 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilznieński	5 kg (58.5%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1.64 kg (19.2%)	79 %	10
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Grain	Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	80 %	900
Grain	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (2.3%)	82 %	14
Grain	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	90 %	400
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.28 kg (3.3%)	90 %	1000
Adjunct	Płatki owsiane	0.375 kg (4.4%)	85 %	3
Adjunct	płatki żytnie	0.25 kg (2.9%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	14.3 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	14.3 %
Boil	Centennial	30 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	7.8 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Slant	300 ml	White Labs

### Notes

- wyszło ok 32-33 l  
brix 16,1  
schłodzenie i początek fermentacji w lodówce 17,6 st C  
SRM zdecydowanie powyżej 30, więc brewness znowu przekłamuje

Oct 6, 2019, 8:35 PM