

# Irish\_Dry\_Stout\_CarpeCraft\_2017

---

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **34.1**
- Style **Dry Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (34.5%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.5%)	79 %	16
Grain	Jęczmień palony	0.8 kg (13.8%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	ziarna kawy (opcjonalnie)	70 g	Secondary	8 day(s)

## Notes

- Jeśli będzie gęstwa z us-05 to wybierzemy gęstwę, a nie suchą s-04. Poza tym us-05 głębiej odfermentowują a zależy nam wytrawności. Dry stout powinien być wytrawny, dlatego też ustawiłem aż 50 min przerwy maltozowej.

W dodatkach opcjonalnie zamieszczałem ziarna kawy, aby podbić jeszcze aromat w dry stoutzie. Jak na konkurs to czymś musi się to piwo wyróżniać, a w dry stoutzie ciężko czymś zaskoczyć, więc może aromatem kawy?  
*Sep 11, 2017, 9:42 PM*