

## irish stout

---

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **45**
- SRM **24.8**
- Style **Dry Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **17 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.4%)	80 %	5
Adjunct	płatki jęczmienne	0.8 kg (15.8%)	--- %	---
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.9%)	78 %	4
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4%)	75 %	150
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (6.9%)	55 %	985
Grain	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	35 g	60 min	13.5 %

### Notes

- 68°C - 70 min  
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem potem podgrzać do 78  
  
gotowanie 75 min  
temp fermentacji 18 st C  
Aug 14, 2017, 12:15 PM