

Stout

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **31.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **50 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (18.5%)	60 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (9.3%)	55 %	1000
Grain	Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	60 %	800
Grain	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.8%)	79 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	10 g	Fermentis

Notes

- w temp. 62 same płatki jęczmienne w celu skleikowania. Następnym razem zrób to w osobnym naczyniu jak

należy, dzisiaj ci się śpieszy to daśś to do tych 15,6 litra wody na zacier :D. Słody Pale Ale, Monachijski i czekoladowy dodać do 68 stopni na 50 minut. Po pozytywnej próbie jodowej podgrzać do 72 stopni i dodać palone ziarno jęczmienia. Następnie mash out.

Dec 16, 2022, 5:37 PM