

#70 "wyngiel je we wiosce" choko stout

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **27.9**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **54 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **56.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **68.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **59.4 liter(s)**
- Total mash volume **72.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	11 kg (81.8%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (3.7%)	75 %	65
Grain	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.7%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (3.7%)	70 %	1024
Grain	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.7%)	67 %	900
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (1.5%)	55 %	1300
Adjunct	Łuska kakaowca	0.25 kg (1.9%)	5 %	60

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	10 %
Boil	Styrian Golding	60 g	20 min	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Slant	400 ml	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Wirflock	2 g	Boil	10 min

Notes

- Koszty:
Pale Ale - 45,76zł

Weyermann - Caraamber - 4zł
Strzegom Karmel 150 - 4zł
Słód Carafa III Special Weyermann - 4.5zł
Słód Pszeniczny Czekoladowy Weyermann - 5zł
Jęczmień palony - 1zł
Łuska kakaowca - 7.5zł
Marynka - 3zł
East Kent Goldings / Saaz - ?
Wirflock 2zł
woda / gaz ?
Sep 9, 2022, 9:56 AM

- 30cm plus słód
Wysładzanie 20L
Błg przed gotowaniem 10.
FG 15 błg o O
Sep 9, 2022, 9:38 PM
- Po fermentacji 1.0
Piwo rozlane na dwa wiadra.
Przelane na cichą po 14dniach.
Do jednego wrzuciłem 10g płatków dębowych (waniliowych) na 2 tygodnie. Przed rozlewem robiony 24h cold crush w 0'C.
Oct 6, 2022, 10:48 AM