

Bald in Black

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **53.4**
- 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 **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (45.9%) | 80 % | --- |
| Liquid Extract | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (45.9%) | 90 % | 621 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.3 kg (8.1%) | 55 % | 985 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | English Golding | 20 g | 20 min | 5.2 % |
| Aroma (end of boil) | English Golding | 10 g | 60 min | 5.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Safale |

Notes

- Smaczny, lekki, z nutą chmielu. Brak aromatu przez HGB (ekstrakty).
Jan 6, 2021, 10:07 AM
- Zalecenie z browamatora na ilość cukru do refermentacji spowodowały dodanie zbyt dużej ilości. Kolejną warkę sprawdzę z kalkulatorem brewness.
Jan 6, 2021, 10:07 AM
- Czekam na refermentacje i test.
Jan 6, 2021, 10:07 AM