Dry Stout 10

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **56.3**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **7.5 %**
- Size with trub loss **21.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg *(80%)*	90 %	621
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg *(16.7%)*	85 %	3
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg *(3.3%)*	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	80 ml	Fermentis

Notes

- 1. Po dwóch miesiącach - przegazowanie piwerka.
  2. Estry zrobiły mocne owoce - jakieś czereśnie/wiśnie - w sumie spoko ale na dłuższą metę męczące.
  3. Gushing dosyć częsty.
  4.Nie zatartłem płatków- głupi błąd.
  5. Płatki były w oddzielnym garnku, wypiły całą wodę potem je płukałem. Dało to trochę gładkości ale wyszło jakoś dziwnie.
  6. Chmiel spoko - w sumie nie o to w nim codziło.
  7. Zapomniałem o jęczmieniu palnonym - w sumie to stout nie wyszedł bardziej Cerne z czech.
  8. Początkowo bardzo pijane, fajne zbalansowane gładkie i lekkie. Potem Gusing i dominujące estry.
  Oct 1, 2018, 6:04 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.