

Dry Stout z ekstraktów

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **74.1**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (91.9%)	90 %	621
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (8.1%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Yeasts

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

Notes

- - Palony jęczmień w woreczku wkładamy do wody podczas podgrzewania - wyciągamy tuż przed zagotowaniem wody
 - - Wlewamy płynny ekstrakt
 - - Gdy rozpocznie się gotowanie zaczynamy chmielenie
- Sep 26, 2022, 9:35 PM