

# Koci Stout

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **20**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **23.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (28.3%)	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	60 min	10 %
Boil	Marynka	10 g	10 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
s 04	Ale	Dry	11 g	fermentis

## Notes

- Wyladzanie do 1 blg (miały być 2 blg). Wyszło 25 l - 14 blg. Podczas gotowania dodałem wody. Końcowe blg wyszło 14.  
Po 3 tygodniach od zabutelkowania - bardzo wyraziste, goryczkowe, wyraźnie czuć "spaleniznę", jest przyjemnie ostre. Jestem zadowolony.  
Po 3 miesiącach, dalej uważam, że w smaku jest rewelacyjne.

May 11, 2017, 2:46 PM