

my first Stout

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **47.5**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (29.8%) | 90 % | 621 |
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (59.6%) | 80 % | 35 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.5%) | 55 % | 985 |
| Sugar | Laktoza | 0.4 kg (7%) | 1 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Boil | Magnum | 10 g | 10 min | 13.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 10 g | Fermentis |

Notes

- W przypadku braku 30l garnka spokojnie można ugotować 15l i ostatecznie dodać resztę chłodnej wody do fermentora, bardzo ułatwi to chłodzenie całości :D Ostatecznie w fermentorze ma się znaleźć ok 25l brzeczki.

* Jęczmień palony w woreczku do zimnej wody na czas podgrzewania do 60-70°C.

* Później jęczmień precz i w jego miejsce ekstrakty i laktoza (na samym końcu)

Laktoza w sumie opcjonalnie, ekstrakty są zatarte na sładko więc tak czy siak ciało powinno być spoko, a jak ciało jest spoko to jest spoko ;-)

* Jak zacznie wrzeć to chmiel, i intensywnie mieszamy, gotujemy godzinę

* na 10 minut przed końcem gotowania drugi chmiel

* Schłodzić do max 20°C i przelać do fermentora

* Drożdże i na dwa tygodnie do piwnicy w temperaturze 17-19°C

* Rozlać z dodatkiem 2-2,5g cukru na butelkę (raczej mniej niż więcej!) i zostawić na 2 tygodnie w temperaturze 18-20°C żeby się nagazowało

Apr 29, 2021, 11:44 AM