

Dry Stout z ekstraktów Bruntal 12.5 blg

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **50.6**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.2 kg (57.9%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (31.6%)	90 %	621
Grain	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (5.3%)	70 %	1084
Grain	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (5.3%)	73 %	788

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka PL	14 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.8 %
Boil	Iunga	18 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	12 g	---

Notes

- Ciemne słody palone dodane zostaną na cichą fermentację, bo piwo niestety wyszło bez stoutowego smaku, aromatu i nawet koloru (jest średnio brązowe). Jest to próba uratowania 22 litrów. Możliwe, że dodam jeszcze parzonej kawy, jeśli smak i aromat dalej będzie słaby.
Mar 24, 2021, 10:21 PM