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 słodko 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