# Straight Stout

Sweet Stout
Recipe by **Lars Proske**

| Batch Size | Losses | Boil Time | Mash Efficiency | Mash Volume | Sparge Volume |
|---|---|---|---|---|---|
| **25 L** | **2 L** | **60 mins** | **76%** | **21.63 L** | **13.89 L** |

| OG (Plato) | FG (Plato) | IBU | Colour (EBC) | ABV |
|---|---|---|---|---|
| **14.02** | **3.97** | **23.7** | **53.9** | **5.42%** |

Mash and Sparge volumes calculated using the "Grainfather (230V / 16A) - Bluetooth Controller" profile.

## Fermentables

| | Amount | Usage | PPG | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Maris Otter - Extra pale<br>Supplier: Muntons | 5.00 kg (72%) | **Mash** | 36.0 | 4.3 |
| Barley, Flaked<br>Supplier: Generic | 0.50 kg (7%) | **Mash** | 32.2 | 3.4 |
| CHOCOLAT<br>Supplier: Castle Malting | 0.50 kg (7%) | **Mash** | 34.5 | 901.4 |
| Biscuit<br>Supplier: BESTMALZ | 0.40 kg (6%) | **Mash** | 34.5 | 50.0 |
| Carapils<br>Supplier: Weyermann | 0.30 kg (4%) | **Mash** | 33.6 | 5.0 |
| BlackSwaen©Coffee Light W<br>Supplier: The Swaen | 0.20 kg (3%) | **Mash** | 25.0 | 400.2 |

## Mash Steps

| | Temp | Time |
|---|---|---|
| Einmaischen | 57 °C | 5 min |
| Kombirast | 67 °C | 65 min |
| Abmaischen | 78 °C | 10 min |

## Hops

| | Amount | Type | Usage | Time | AA |
|---|---|---|---|---|---|
| East Kent Goldings (IBU: 15.3) | 30.00 g (60%) | Pellet | Boil | 60 min | 5.5 |
| East Kent Goldings (IBU: 8.4) | 20.00 g (40%) | Pellet | Boil | 30 min | 5.5 |

## Yeast

| | Amount | Attenuation |
|---|---|---|
| SafAle English Ale<br>Product Code: S-04 | 1 packets | 73 % |
| Brettanomyces Claussenii<br>Product Code: WLP645 | 1 Päckchen | 70 % |

## Water Additions

| | Mash | Sparge |
|---|---|---|
| **Salt & Acid additions** | | |
| Sodium Chloride | 2.67 g | 1.67 g |
| Calcium Hydroxide | 0.96 g | 0.6 g |
| Sodium Bicarbonate (Baking Soda) | 2.19 g | 1.37 g |
| Calcium Chloride | 3.36 g | 2.1 g |
| Magnesium Sulphate (Epsom Salt) | 1.11 g | 0.69 g |
| Calcium Sulphate (Gypsum) | 0.02 g | 0.01 g |
| Lactic Acid 88% | | 0.04 ml |

## Fermentation Steps

| | Temp | Time |
|---|---|---|
| Hauptgärung | 20 °C | 14 days |
| 2. Gärung: WLP645 im Keg | 20 °C | 200 days |

## Notes

Ein klassisches Stout mit kräftigen Malzaromen.
Es dient als Ausgang für unterschiedliche Lagerungen.

1. Klassisch: 10 Liter - Nachgärung und Lagerung in der Flasche
2. Keg: 10 Liter - Nachgärung im Keg mit Bretanomyces claussenii
3. Fass: 30 Liter - Lagerung im Holzfass
4. Fass & Keg: Nach der Fasslagerung kommt ein Teil ins Keg mit Bretanomyces claussenii