

Dutch Oven Temperature Chart

Temp	8" Oven	10" Oven	12" Oven
325°F	15 coals <i>10 lid</i> <i>5 under</i>	19 coals <i>13 lid</i> <i>6 under</i>	23 coals <i>16 lid</i> <i>7 under</i>
350°F	16 coals <i>11 lid</i> <i>5 under</i>	21 coals <i>14 lid</i> <i>7 under</i>	25 coals <i>17 lid</i> <i>8 under</i>
375°F	17 coals <i>11 lid</i> <i>6 under</i>	23 coals <i>16 lid</i> <i>7 under</i>	27 coals <i>18 lid</i> <i>9 under</i>
400°F	18 coals <i>12 lid</i> <i>6 under</i>	25 coals <i>17 lid</i> <i>8 under</i>	29 coals <i>19 lid</i> <i>10 under</i>
425°F	19 coals <i>13 lid</i> <i>6 under</i>	27 coals <i>18 lid</i> <i>9 under</i>	31 coals <i>21 lid</i> <i>10 under</i>
450°F	20 coals <i>14 lid</i> <i>6 under</i>	29 coals <i>19 lid</i> <i>10 under</i>	33 coals <i>22 lid</i> <i>11 under</i>