

# Sweet Stout

---

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **33.9**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **18.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **67 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **14 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **67C**
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **16.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (71.8%)	79 %	6
Grain	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.8%)	68 %	601
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (6.8%)	73 %	887
Grain	Roasted Barley	0.2 kg (3.9%)	55 %	591
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.7%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Dry	11 g	Danstar

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Płatki dębowe Pure Vanilla	25 g	Secondary	5 day(s)
Maceracja w Blended Scotch Whiskey				
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min
Fining	Łuska ryżowa	300 g	Mash	0 min
Flavor	Kawa Gorilla Coffee Gold Jungle Blend	150 g	Secondary	2 day(s)
Kawa 100% Arabica, kategoria smaku: czekolada-karmel, stopień palenia: Dark, bardzo niska kwasowość				

## Notes

- Mech irlandzki  
Przed dodaniem do brzeczki mech należy wcześniej rehydrować (1h przed użyciem) - uwodnić w gorącej wodzie 5g / 150-200ml gorącej wody. Można też bezpośrednio dodać bez uwadniania do brzeczki lecz działa on wtedy z opóźnieniem.  
*Nov 2, 2019, 10:51 AM*
- Słody jasne dodać na początku - w pierwszej fazie zacierania  
Słody ciemne (palone ziarno jęczmienia, karmelowy) dodać w 67 st. C na 10 minut  
*Nov 3, 2019, 10:18 AM*
- Fermentacja burzliwa w 18-21 st. C, 10-14 dni  
Fermentacja cicha w 18-21 st. C, 7 dni  
  
Po około 30 dniach leżakowania piwo można zacząć pić.  
*Nov 3, 2019, 10:18 AM*
- Łuska ryżowa
  1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.
  2. Około 100 g wyparzonej łuski dodać do garnka pod koniec zacierania (na tzw. mash out).
  3. Resztę łuski rozłożyć na dnie fermentora z filtратorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wrzucić.  
*Nov 3, 2019, 11:38 AM*
- Kawa 1 dzień przed dodaniem do fermentora.
  1. Zmilić kawę i zalać zimną wodą 600 ml (proporcja 1:4)
  2. Tak zalaną kawę włożyć do lodówki na 24 godziny
  3. Przed zadaniem kawy przelać ją przez filtry tak aby zatrzymać fusy  
Metoda ta to cold brew coffee  
*Nov 18, 2019, 11:20 AM*