

# Sweet Stout Gozdawa

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **28.3**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                            | Amount          | Yield  | EBC  |
|----------------|---------------------------------|-----------------|--------|------|
| Liquid Extract | Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (32.4%)  | 80 %   | 80   |
| Liquid Extract | WES ekstrakt pszeniczny         | 0.5 kg (9.5%)   | 78 %   | 16   |
| Liquid Extract | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny  | 1.7 kg (32.4%)  | 80 %   | ---  |
| Sugar          | Milk Sugar (Lactose)            | 0.75 kg (14.3%) | 76.1 % | 0    |
| Grain          | Strzegom Czekoladowy ciemny     | 0.2 kg (3.8%)   | 68 %   | 1200 |
| Grain          | Castle Cafe                     | 0.2 kg (3.8%)   | 75.5 % | 480  |
| Grain          | Caraaroma                       | 0.2 kg (3.8%)   | 78 %   | 400  |

## Hops

| Use for | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil    | Magnum | 20 g   | 60 min | 12.9 %     |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11.5 g | ---        |

## Notes

- 27.06.2017 - mała korekta:  
Hmm... gdzieś tam usłyszałem że bez palonego jęczmienia to jest Brown Ale a nie stout...(blog.kopyra.com?)  
) )  
ale niech pozostanie sweet stout

9.11.2016

1. Zaparzenie ziaren w 4,5l wody o temp. 70 st. C przez 30 min, ziarna przelane dodatkowo 2l wody
2. odcedzić, dodać ekstrakt ciemny, wodę zagotować
3. chmielić 60min
4. na ostatnie 5 min. dodać resztę ekstraktów i laktozę przed dodaniem laktozy odlać troszkę w celu pomiaru BLG
5.  $13 + (28 - 20) * 0,05 = 13,4 \text{BLG}$  bez laktozy  
 $15 + (29 - 20) * 0,05 = 15,45 \text{BLG}$  z laktozą

28.11.2016

<20l 7BLG

dodano do refermentacji 93g cukru z wodą (nie zapisałem ile ale <0,5l  
wyszło 38 butelek 0,5l i 1x0,4l

*Nov 9, 2016, 12:04 PM*