

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 filtratorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wzruszyć.
Nov 3, 2019, 11:38 AM
- Kawa 1 dzień przed dodaniem do fermentora.
 1. Zmieszać 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