

## Sweet Stout Gozdawa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **28.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (32.4%)  | 80 %       | 80   |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt pszeniczny         | 0.5 kg (9.5%)   | 78 %       | 16   |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny  | 1.7 kg (32.4%)  | 80 %       | ---  |
| Cukier          | Milk Sugar (Lactose)            | 0.75 kg (14.3%) | 76.1 %     | 0    |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy ciemny     | 0.2 kg (3.8%)   | 68 %       | 1200 |
| Ziarno          | Castle Cafe                     | 0.2 kg (3.8%)   | 75.5 %     | 480  |
| Ziarno          | Caraaroma                       | 0.2 kg (3.8%)   | 78 %       | 400  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 12.9 %     |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Notatki

- 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. chmieleć 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

9 lis 2016, 12:04