

Vanilla & Coffe Sweet Stout

- Gęstość **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Litovel Monachijski	1 kg (14.5%)	80 %	19
Ziarno	Wayermann Jęczmień Palony	0.3 kg (4.3%)	70 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.9%)	68 %	1600
Ziarno	Castle Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	78 %	900
Ziarno	Litovel Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Wayermann Karmelowy	0.7 kg (10.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (14.5%)	75 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	50 g	60 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanillia Ekstakt	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Kawa Ekstrakt	45 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	20 min
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	120 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Podgrzewamy 19l wody do 70°C. Wsypujemy słody jasne i płatki owsiane, trzymamy 30 min. w temperaturze 67°C. Wsypujemy słody ciemne i trzymamy 30 min. w temperaturze 72°C. Co 10 min. mieszamy. W razie potrzeby delikatnie podgrzewamy (1-2 min). Robimy próbę jodową. Podgrzewamy do 76°C. Delikatnie przekładamy rondelkiem zacier do fermentatora ze srajwężem. Czekamy 30 min aż zacier się ułoży, myjemy garnek. Na kranik nakładamy wężyk silikonowy z luźnym zaciskiem. Przekręcamy energicznie kranik z pozycji off do on 3 razy. W innym garnku podgrzewamy wodę do 76,5°C. Podstawiamy garnek i wkładamy do niego wężyk. Delikatnie zaciskamy zacisk. Filtrat zbieramy do garnka i 4l zawracamy podstawiając garnek do zacierania. Badamy BLG. Wysładzamy do 4°BLG. Pamiętając aby młóto było zanurzone 5cm pod wodą. Po zakończeniu filtracji stawiamy garnek na gazie. Gotujemy bez pokrywki. Gdy brzeczka się zagotuje czekamy 10 min. Po tym czasie(którego nie liczymy do czasu chmielenia) dodajemy chmiel Marynka 30g i chmiel Hallertauer Tradition 50g. W 40 minucie dodajemy laktozę 750g i 3g pożywki dla drożdży. Po 60 min. mieszamy energicznie by utworzyć stożek z osadów na dnie, po tej czynności wystudzamy. W czasie wystudzania dezynfekujemy sprzęt (fermentator z kranikiem, pokrywę z rurką fermentacyjną, rurkę igielitową, reduktor osadów). Montujemy sprzęt i przelewamy wystudzoną brzeczke (25°C) do fermentatora za pomocą wężyka. Rehydratyzujemy drożdże minimum 20 min. Napowietrzamy brzeczke. Dolewamy drożdże. Przechowujemy 10 dni w 19°C. Po 10 dniach przelewamy na cichą fermentację. Dodajemy ekstrakt z wanilii i kawy, czekamy 10dni. Po tym czasie dodajemy syrop glukozowy (120g glukozy i 1 l wody). Mieszamy wysterylizowaną łyżką. Dezynfekujemy butelki. Butelkujemy.
- 14 sty 2016, 01:03