

# Vanilla & Coffe Sweet Stout

- Gravity **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.7 liter(s)**
- Total mash volume **27.6 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **20.7 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **67C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **10.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                           | Amount         | Yield | EBC  |
|-------|--------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Soufflet Pilzneński            | 3 kg (43.5%)   | 81 %  | 4    |
| Grain | Litovel Monachijski            | 1 kg (14.5%)   | 80 %  | 19   |
| Grain | Wayermann<br>Jęczmień Palony   | 0.3 kg (4.3%)  | 70 %  | 1150 |
| Grain | Strzegom Barwiący              | 0.2 kg (2.9%)  | 68 %  | 1600 |
| Grain | Castle Czekoladowy             | 0.2 kg (2.9%)  | 78 %  | 900  |
| Grain | Litovel Pszeniczny             | 0.5 kg (7.2%)  | 85 %  | 4    |
| Grain | Wayermann<br>Karmelowy         | 0.7 kg (10.1%) | 75 %  | 45   |
| Grain | Płatki owsiane<br>błyskawiczne | 1 kg (14.5%)   | 75 %  | 10   |

## Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka               | 30 g   | 60 min | 10 %       |
| Boil    | Hallertauer Tradition | 50 g   | 60 min | 4.4 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11 g   | Safale     |

## Extras

| Type   | Name                | Amount | Use for   | Time      |
|--------|---------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Wanillia Ekstakt    | 50 g   | Secondary | 10 day(s) |
| Flavor | Kawa Ekstrakt       | 45 g   | Secondary | 10 day(s) |
| Flavor | Laktoza             | 750 g  | Boil      | 20 min    |
| Other  | Pożywka dla drożdży | 3 g    | Boil      | 20 min    |
| Other  | Glukoza             | 120 g  | Bottling  | ---       |

## Notes

- 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. Przekrećamy 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. Wyładzamy do 4°BLG . Pamiętajac 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 brzeczkę (25°C) do fermentatora za pomocą wężyka. Rehydratyzujemy drożdże minimum 20 min. Napowietrzamy brzeczkę. 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 wysterylizowana łyżką. Dezynfekujemy butelki. Butelkujemy.  
*Jan 14, 2016, 1:03 AM*