

# 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.  $13+(28-20)*0,05=13,4$ BLG bez laktozy  
 $15+(29-20)*0,05=15,45$ 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