

# 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 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 Karmelowy	0.7 kg (10.1%)	75 %	45
Grain	Płatki owsiane 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. Wyśladzamy 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 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 wysterylizowana łyżką. Dezynfekujemy butelki. Butelkujemy.  
*Jan 14, 2016, 1:03 AM*