

# Sweet Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **33.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (71.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.8%)	68 %	601
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (6.8%)	73 %	887
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.9%)	55 %	591
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe Pure Vanilla	25 g	Fermentacja cicha	5 dni
Maceracja w Blended Scotch Whiskey				
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Kawa Gorilla Coffee Gold Jungle Blend	150 g	Fermentacja cicha	2 dni
Kawa 100% Arabica, kategoria smaku: czekolada-karmel, stopień palenia: Dark, bardzo niska kwasowość				

## Notatki

- Mech irlandzki  
Przed dodaniem do brzezki mech należy wcześniej rehydrować (1h przed użyciem) - uwodnić w gorącej wodzie 5g / 150-200ml gorącej wody. Można też bezpośrednio dodać bez uwadniania do brzezki lecz działa on wtedy z opóźnieniem.  
*2 lis 2019, 10:51*
- Słody jasne dodać na początku - w pierwszej fazie zacierania  
Słody ciemne (palone ziarno jęczmienia, karmelowy) dodać w 67 st. C na 10 minut  
*3 lis 2019, 10:18*
- Fermentacja burzliwa w 18-21 st. C, 10-14 dni  
Fermentacja cicha w 18-21 st. C, 7 dni  
  
Po około 30 dniach leżakowania piwo można zacząć pić.  
*3 lis 2019, 10:18*
- Łuska ryżowa
  1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.
  2. Około 100 g wyparzonej łuski dodać do garnka pod koniec zacierania (na tzw. mash out).
  3. Resztę łuski rozłożyć na dnie fermentora z filtratorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wrzucić.  
*3 lis 2019, 11:38*
- Kawa 1 dzień przed dodaniem do fermentora.
  1. Zmilić kawę i zalać zimną wodą 600 ml (proporcja 1:4)
  2. Tak zalaną kawę włożyć do lodówki na 24 godziny
  3. Przed zadaniem kawy przelać ją przez filtry tak aby zatrzymać fusy  
Metoda ta to cold brew coffee  
*18 lis 2019, 11:20*