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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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 brzeczki mech należy wcześniej rehydrować (1h przed użyciem) - uwodnić w gorącej wodzie 5g / 150-200ml gorącej wody. Można też bezpośrednio dodać bez uwadniania do brzeczki 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 zbytnio nie wzruszyć.
  3 lis 2019, 11:38
- Kawa 1 dzień przed dodaniem do fermentora.
  1. Zmielić 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.