

# Sweet Stout Gozdawa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **28.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (32.4%)	80 %	80
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.4%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (14.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- 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

9 lis 2016, 12:04