

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