

# Sweet Stout ver. 2017

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Poldis ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (48%)	80 %	188
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt pszeniczny	0.8 kg (16%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985

## 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	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- się zrobi mini mash:  
"małe zacieranie, tzn utrzyjmy stody w ok. 66°C przez 1 godz. w proporcji wody ok. 1kg słodów na 3 litry wody. "  
ciąg dalszy zapisków wkrótce ;P  
*17 lip 2017, 17:17*