

Vanilla & Coffe Sweet Stout

- Gęstość **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Soufflet Pilzneński | 3 kg (43.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Litovel Monachijski | 1 kg (14.5%) | 80 % | 19 |
| Ziarno | Wayermann Jęczmień Palony | 0.3 kg (4.3%) | 70 % | 1150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 1600 |
| Ziarno | Castle Czekoladowy | 0.2 kg (2.9%) | 78 % | 900 |
| Ziarno | Litovel Pszeniczny | 0.5 kg (7.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Wayermann Karmelowy | 0.7 kg (10.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 1 kg (14.5%) | 75 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 50 g | 60 min | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wanillia Ekstakt | 50 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Kawa Ekstrakt | 45 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 750 g | Gotowanie | 20 min |
| Inne | Pożywka dla drożdży | 3 g | Gotowanie | 20 min |
| Inne | Glukoza | 120 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Podgrzewamy 19l wody do 70°C. Wsypujemy słody jasne i płatki owsiane, trzymamy 30 min. w temperaturze 67°C. Wsypujemy słody ciemne i trzymamy 30 min. w temperaturze 72°C. Co 10 min. mieszamy. W razie potrzeby delikatnie podgrzewamy (1-2 min). Robimy próbę jodową. Podgrzewamy do 76°C. Delikatnie przekładamy rondelkiem zacier do fermentatora ze srajwężem. Czekamy 30 min aż zacier się ułoży, myjemy garnek. Na kranik nakładamy wężyk silikonowy z luźnym zaciskiem. Przekręcamy energicznie kranik z pozycji off do on 3 razy. W innym garnku podgrzewamy wodę do 76,5°C. Podstawiamy garnek i wkładamy do niego wężyk. Delikatnie zaciskamy zacisk. Filtrat zbieramy do garnka i 4l zawracamy podstawiając garnek do zacierania. Badamy BLG. Wyładzamy do 4°BLG . Pamiętając aby młóto było zanurzone 5cm pod wodą. Po zakończeniu filtracji stawiamy garnek na gazie. Gotujemy bez pokrywki. Gdy brzeczka się zagotuje czekamy 10 min. Po tym czasie(którego nie liczymy do czasu chmielenia) dodajemy chmiel Marynka 30g i chmiel Hallertauer Tradition 50g. W 40 minucie dodajemy laktozę 750g i 3g pożywki dla drożdży. Po 60 min. mieszamy energicznie by utworzyć stożek z osadów na dnie, po tej czynności wystudzamy. W czasie wystudzania dezynfekujemy sprzęt (fermentator z kranikiem, pokrywę z rurką fermentacyjną, rurkę igielitową, reduktor osadów). Montujemy sprzęt i przelewamy wystudzoną brzeczkę (25°C) do fermentatora za pomocą wężyka. Rehydratyzujemy drożdże minimum 20 min. Napowietrzamy brzeczkę. Dolewamy drożdże. Przechowujemy 10 dni w 19°C. Po 10 dniach przelewamy na cichą fermentację. Dodajemy ekstrakt z wanilii i kawy, czekamy 10dni. Po tym czasie dodajemy syrop glukozowy (120g glukozy i 1 l wody). Mieszamy wysterylizowana łyżką. Dezynfekujemy butelki. Butelkujemy.
14 sty 2016, 01:03