

## Sweet Stout v2

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **46.9**
- Style **Sweet Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **27.5 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **67 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **67C**
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	3.7 kg (59.7%)	71 %	6
Grain	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601
Grain	BESTMALZ - Aromatic	0.2 kg (3.2%)	80.5 %	50
Grain	Castlemalting - Special B	0.2 kg (3.2%)	78 %	300
Grain	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (3.2%)	70 %	1200
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (11.3%)	76.1 %	0
Grain	Strzegom - Roasted Barley	0.6 kg (9.7%)	55 %	1000
Grain	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.2%)	75 %	3
Grain	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (1.6%)	72 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook PL	7.9 g	70 min	10 %

Boil	Crystal	10 g	40 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Crystal	20 g	30 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Crystal	20 g	15 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	140 ml	Fermentis
Gęstwa po dwóch piwach				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Łuska kakaowca	40 g	Mash	85 min
Dodanie do zasypu				
Water Agent	Gips piwowarski	1 g	Mash	85 min
Od początku przed wrzuceniem sładów				
Water Agent	Sól Epsom	1 g	Mash	85 min
Od początku przed wrzuceniem sładów				
Water Agent	Kwas mlekowy	2 g	Boil	70 min
Flavor	Laktoza	700 g	Boil	15 min
Fining	Whirlfloc	1.25 g	Boil	5 min
Flavor	Kakaowiec	50 g	Secondary	14 day(s)
Od początku na cichą, wcześniej macerowany w alkoholu				
Flavor	Puree z mrożonych malin	500 g	Secondary	14 day(s)
Osobny fermentor 10l. Maliny wcześniej odmrożone, zblendowane do puree i zapasteryzowane na kilka dni przed dodaniem				
Flavor	Puree z mrożonych wiśni	500 g	Secondary	14 day(s)
Osobny fermentor 10l. Maliny wcześniej odmrożone, zblendowane do puree i zapasteryzowane na kilka dni przed dodaniem				

## Notes

- Calcium (ppm)50-75
- Magnesium (ppm)0-30
- Alkalinity as CaCO<sub>3</sub>80-160
- Sulfate (ppm)50-150
- Chloride (ppm)50-150
- Sodium (ppm)<100
- Residual Alkalinity60-120

W moim przypadku to będzie 50% wody zdeminielizowanej + sole przed wrzuceniem sładów i kwas mlekowy przy wysładzaniu  
 Mar 26, 2020, 9:05 AM