

Sweet Stout v3

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **55.7**
- 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 **26.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **18.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	3 kg (45.5%)	71 %	6
Grain	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3%)	68 %	601
Grain	BESTMALZ - Aromatic	0.2 kg (3%)	80.5 %	50
Grain	Castlemalting - Special B	0.2 kg (3%)	78 %	300
Grain	Weyermann - Carafa Special III	0.2 kg (3%)	70 %	1400
Grain	Strzegom - Roasted Barley	1 kg (15.2%)	55 %	1000
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (4.5%)	76.1 %	0
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	1 kg (15.2%)	70 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Aroma (end of boil)	Tomyski	25 g	15 min	2.5 %
Aroma (end of boil)	Tomyski	25 g	10 min	2.5 %
Aroma (end of boil)	Tomyski	25 g	5 min	2.5 %

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
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
Fining	Whirlfloc	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- Różnice w stosunku do poprzedniej wersji
 - Więcej kakaowca, żeby był lepiej wyczuwalny smak czekolady
 - Więcej sładów ciemnych/palonych żeby poprawić paloność
 - Zmniejszono stosunek wody z 4 na 3l,
 - Zwiększono ilość chmieli i zmieniono sposób chmielenia żeby uwypuklić goryczkę
- May 14, 2020, 9:34 PM