

Niskoalkoholowy staut i sweet stout#1

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **37**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **28.9 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **74 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **81.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **74C**
- Sparge using **-11.2 liter(s)** of **76C** water

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33%)	80 %	5
Grain	BESTMALZ - Best Vienna	1.1 kg (24.2%)	80.5 %	9
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	0.45 kg (9.9%)	80.5 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (8.8%)	68 %	400
Grain	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.5%)	70 %	690
Grain	Weyermann - Caraorama	0.2 kg (4.4%)	75 %	350
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.3%)	68 %	1200
Adjunct	łuska ryżowa	0.1 kg (2.2%)	--- %	---
Grain	Jęczmień prażony	0.4 kg (8.8%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	East Kent Goldings	35 g	60 min	4.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Dry	12 g	Mangrove Jack's
Lallemmand Windsor Ale	Ale	Slant	100 ml	lallemand

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	laktoza	150 g	Primary	7 day(s)
Flavor	KAWA	250 g	Secondary	2 day(s)
Water Agent	kwask mlekowy	2 g	Mash	---
Flavor	łuska kakaowca	50 g	Secondary	2 day(s)

Notes

- 2 różne warki po 13l zadane różnymi drożdżami. Laktoza dodana do obydwu piw po 150g na windsora i 300g na M15. Kawa i łuska kakaowca dodana tylko do Windsora na 2 dni przed rozlewem. Prażony Jęczmień dodany do wysładzania. 15 śliwek macerowanych z laską wanilii w alkoholu została dodana do M15 na 2 dni przed rozlewem.
Oct 5, 2024, 1:32 PM