

Sweet Stout

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **33.9**
- 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 **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **18.6 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 **14 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **67C**
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **16.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 3.7 kg (71.8%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (7.8%) | 68 % | 601 |
| Grain | Chocolate Malt (UK) | 0.35 kg (6.8%) | 73 % | 887 |
| Grain | Roasted Barley | 0.2 kg (3.9%) | 55 % | 591 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (9.7%) | 76.1 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil | Northdown | 25 g | 60 min | 8.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|------|--------|------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Dry | 11 g | Danstar |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-------|-----------|----------|
| Flavor | Płatki dębowe Pure Vanilla | 25 g | Secondary | 5 day(s) |
| Maceracja w Blended Scotch Whiskey | | | | |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 10 min |
| Fining | Łuska ryżowa | 300 g | Mash | 0 min |
| Flavor | Kawa Gorilla Coffee Gold Jungle Blend | 150 g | Secondary | 2 day(s) |
| Kawa 100% Arabica, kategoria smaku: czekolada-karmel, stopień palenia: Dark, bardzo niska kwasowość | | | | |

Notes

- Mech irlandzki
Przed dodaniem do brzeczki mech należy wcześniej rehydrować (1h przed użyciem) - uwodnić w gorącej wodzie 5g / 150-200ml gorącej wody. Można też bezpośrednio dodać bez uwadniania do brzeczki lecz działa on wtedy z opóźnieniem.
Nov 2, 2019, 10:51 AM
- Słody jasne dodać na początku - w pierwszej fazie zacierania
Słody ciemne (palone ziarno jęczmienia, karmelowy) dodać w 67 st. C na 10 minut
Nov 3, 2019, 10:18 AM
- Fermentacja burzliwa w 18-21 st. C, 10-14 dni
Fermentacja cicha w 18-21 st. C, 7 dni

Po około 30 dniach leżakowania piwo można zacząć pić.
Nov 3, 2019, 10:18 AM
- Łuska ryżowa
 1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.
 2. Około 100 g wyparzonej łuski dodać do garnka pod koniec zacierania (na tzw. mash out).
 3. Resztę łuski rozłożyć na dnie fermentora z filtратorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wrzucić.
Nov 3, 2019, 11:38 AM
- Kawa 1 dzień przed dodaniem do fermentora.
 1. Zmilić kawę i zalać zimną wodą 600 ml (proporcja 1:4)
 2. Tak zalaną kawę włożyć do lodówki na 24 godziny
 3. Przed zadaniem kawy przelać ją przez filtry tak aby zatrzymać fusy
Metoda ta to cold brew coffee
Nov 18, 2019, 11:20 AM