

# Oskar's recipe

## Coffe Sweet Staut 13 Blg

### SUROWCE (ok. 20l piwa z 24,5l brzeczki):

- Stód pilzneński - 3,8 kg
- Stód czekoladowy - 0,4 kg
- Stów karmelowy Caraaroma - 0,25 kg
- Kawa Costa Rica San Antonio - 150 g
- Chmiel Perle - 40 g
- Laktoza - 0,5 kg
- Drożdże US-05 - 11,5g

### ZACIERANIE:

- 64°C - 30 min
- 72°C - 30 min
- Wysładzanie wodą o ok. 76-78°C

### CHMIELENIE:

- Perle - 40g na 55min

### FERMENTACJA:

- ok. 7-9 dni w temp. 20°C
- do 14 dni w niższej temp.

### PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 15 l wody.
2. Podgrzewamy do ok. 70°C i wsypujemy ześrutowany stód pilzneński oraz karmelowy.
3. Ustalamy temperaturę na poziomie 64°C i utrzymujemy przez 30 min.
4. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 30 min.
5. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wysładzania do 78°C.
6. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
7. Dodajemy stód czekoladowy, podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
8. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
9. Wysładzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 24l brzeczki.
10. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
11. Gotujemy brzeczkę przez 60 min:
  - a) W 1 min wrzenia dodajemy 40g chmielu Perle.
  - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
  - c) W 50 min wkładamy chłodnicę do brzeczki i dodajemy laktozę.
12. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
13. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
14. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
15. Chłodzimy brzeczkę do ok. 18-20°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
16. Fermentujemy przez ok. 7-9 dni w temperaturze 1ok. 20°C, a następnie mierzymy BLG.
17. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą i zostawiamy na kolejne 14 dni nieco niższej temperaturze.
18. Po 14 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
19. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
20. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.