

Cocoa Milk Stout

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **38.5**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **33.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.8 liter(s)**
- Total mash volume **27.7 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **74 C**, Time **50 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.8 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **74C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **19.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|------------|--|----------------|-------|------|
| Grain | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 2 kg (24.9%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pale Ale Zero Viking Malt | 2 kg (24.9%) | 80 % | 6 |
| Grain | Monachijski Ciemny typ II Viking Malt | 1 kg (12.5%) | 80 % | 20 |
| Grain | Czekoladowy Ciemny Viking Malt | 0.4 kg (5%) | 50 % | 1000 |
| Grain | Chocolate Bestmalz | 0.3 kg (3.7%) | 65 % | 900 |
| Grain | Carafa Special (R) typ III Weyermann | 0.22 kg (2.7%) | 65 % | 1400 |
| Na wygrzew | | | | |
| Grain | Płatki owsiane błyskawiczne | 1 kg (12.5%) | 80 % | 3 |
| Adjunct | Kokos | 1 kg (12.5%) | 1 % | 1 |
| Adjunct | Kakaowiec | 0.1 kg (1.2%) | 1 % | 20 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------|--------|------|------------|
|---------|------|--------|------|------------|

| | | | | |
|---------------------|-------------------|------|--------|-------|
| Aroma (end of boil) | Marynka | 40 g | 60 min | 8.8 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 40 g | 0 min | 3.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|-------|--------|------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Slant | 200 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Flavor | Kakaowiec | 100 g | Boil | 15 min |
| Flavor | Pokruszona Kawa | 200 g | Boil | 5 min |
| Flavor | Kakaowiec | 100 g | Secondary | 7 day(s) |
| Flavor | Laktoza | 0.85 g | Boil | 10 min |

Notes

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?page=62&tab=comments#comment-419075>
Feb 5, 2019, 1:01 PM
- <https://wkpd.waw.pl/receptury-milk-stout-z-owocami/>
Mar 28, 2020, 10:59 PM
- "100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg. Czyli 0.24°blg na 23 L. Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°." Wyliczyć raz jeszcze dla tego przepisu.
Mar 28, 2020, 10:59 PM
- fermentacja
Drożdże zadane do brzeczki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przeniostem piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałiśmy piwo na cichą.
Mar 28, 2020, 10:59 PM