

# coffee milk stout

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **39.7**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **15.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (68%)	87 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (9.5%)	60 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (6.8%)	70 %	3
Grain	Monachijski	0.3 kg (8.2%)	85 %	16
Grain	Weyermann - Carafa III	0.125 kg (3.4%)	75 %	1300
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (4.1%)	82 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	17 g	60 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kawa	10 g	Boil	1 min

## Notes

- F. burzliwa - 17 dni, w temp. 14-16 st, zeszło do ok. 4,2 blg  
F. cicha - 7 dni, w temp. 16 st, utrzymało się 4,2 blg.

Refermentacja: cukier biały 75g rozpuszczony w ok. 0,5 l wody.

Barwa: ciemnobrunatna, prawie czarna, klarowne.

Piana: beżowa, kremowa, obfita, gęsta.

Aromat: chmielowy (cytrusy, owoce tropikalne) a ponadto ciemna czekolada, praliny, kawa zbożowa, nieco alkoholowy.

Smak: czekolada, kawa zbożowa, cytrusy, owocowe (estry).

Goryczka: średnia do wysokiej, raczej krótka, niezalegająca.

Odczucie w ustach: oleiste, pełne, nasycenie nieco za wysokie

Ogólne wrażenia/uwagi: Kiedy było świeże - wyraźnie cytrusowe, z czasem zaczęły dominować nuty ciemnych słodów - kawa/czekolada. Alkohol z czasem zaczął się "układać". Można było dodać jeszcze nieco chmielu na ok. 25 minut gotowania.

*Oct 23, 2018, 1:31 AM*