

milk stout olbracht

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **27.9**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.6 liter(s)**
- Total mash volume **18.1 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|-----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (45.8%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (3%) | 68 % | 400 |
| Grain | Carafa II | 0.15 kg (3%) | 70 % | 812 |
| Grain | Carafa III | 0.15 kg (3%) | 70 % | 1034 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Grain | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4%) | 70 % | 299 |
| Grain | Weyermann Specjal W | 0.22 kg (4.4%) | 68 % | 300 |
| Grain | Monachijski | 0.45 kg (9%) | 80 % | 16 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.65 kg (12.9%) | 85 % | 3 |
| Sugar | laktoza | 0.5 kg (10%) | --- % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 30 g | 40 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|-------|------|--------|------------|
| us-05 | Lager | Dry | 11.5 g | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | kokos | 400 g | Secondary | 10 day(s) |
| Flavor | espresso | 200 g | Secondary | 10 day(s) |
| Flavor | wanilia | 4 g | Secondary | 10 day(s) |

Notes

- Warka 22l 15 blg (z laktozą)
0,65 płatki owsiane prażone 30 min. 150°C dwa dni przed warzeniem
(opcjonalnie węglan wapnia do zacieru)
Zacieranie jednotemperaturowe 67°C
Chmiel Marynka (lub inny goryczkowy) ~ 30 IBU
0,5 laktoza - 15 min. przed końcem gotowania
Drożdże S-04

0,4 kokos prażony (wiórki - polecam z Lidla, są niesiarkowane) - 30 min. na patelni na małym ogniu, tłuszcz odsączany przez dobę na ręcznikach papierowych (lasagne) - warto dokonać jednej zmiany ręczników, dodać na zimno (bezpośrednio przed dodaniem podgrzać w celu sterylizacji) 7 dni + 3 dni cold crash przynajmniej 10°C
6 szt. espresso (ok. 200 ml) - na zimno
4 laski wanilii - na zimno 7 dni (podgrzane lekko na patelni)
Apr 7, 2017, 9:51 AM