

## 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*