

Milk Stout z kawą

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **35.9**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.7 liter(s)**
- Total mash volume **11.6 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2 kg (54.1%) | 80 % | 5 |
| Grain | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.25 kg (6.8%) | 60 % | 827 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (6.8%) | 75 % | 150 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (6.8%) | 73 % | 1001 |
| Grain | Caraaroma | 0.15 kg (4.1%) | 78 % | 400 |
| Adjunct | Płatki owsiane | 0.3 kg (8.1%) | 60 % | 3 |
| Sugar | Laktoza | 0.5 kg (13.5%) | 80 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------|--------|--------|------------|
| Boil | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Boil | Fuggles | 20 g | 30 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 20 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------|--------|----------|--------|
| Flavor | Laktoza | 500 g | Boil | 15 min |
| Flavor | Kawa | 30 g | Bottling | --- |

Notes

- Zacierasz jasne słydy:

Do podgrzanej wody (67-68°C) wrzucasz:

Pale Ale
Płatki owsiane
Caramel 120 EBC
Utrzymujesz tę temperaturę przez 40 minut.

Dodajesz ciemne słody i podnosisz temp. do 72°C na 15-20 min:

Czekoladowy
Pszeniczny Czekoladowy
Caraaroma

Staraj się utrzymać 67°C.

Filtracja i gotowanie:

Po zakończeniu zacierania odfiltruj brzecznię.

Gotujesz zgodnie z planem, dodając chmiele oraz laktozę pod koniec gotowania.

Mar 30, 2025, 9:34 PM