#1 Sweet Night/ Imperial Milk Stout

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **41**
- SRM **37.7**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **7.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg *(75.5%)*	80 %	5
Grain	Strzegom Karmel 300	0.375 kg *(5.7%)*	70 %	299
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Grain	Jęczmień palony	0.375 kg *(5.7%)*	55 %	985
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg *(3.8%)*	68 %	1200
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Adjunct	Laktoza	0.625 kg *(9.4%)*	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	63 g	60 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	46 g	Fermentis

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Dla 18blg:
  25l brzeczki nastawnej i wysładzamy do ~23l. Ciemne słody wrzucone na całość zacierania (68°C 60min->78°C 15min.). Brak problemów z wysładzaniem. Drożdże przygotowane w starterze. (Następnym razem spróbować na płynnych) Drożdże pracowały bardzo szybko (20°C, na szczęście bez nieprzyjemnych estrów).
  Oct 5, 2022, 3:22 PM