

Milk Stout Kuźnia Piwowarów

- Gravity **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.5**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **37 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **38.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **46.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.7%)	90 %	---
Grain	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.7%)	80 %	299
Grain	Special W	0.3 kg (4.7%)	80 %	---
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.1%)	80 %	400
Grain	Carafa Typ II	0.3 kg (4.7%)	80 %	---
Grain	Carafa Typ III	0.25 kg (3.9%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	9 %
Boil	Marynka	20 g	30 min	8.8 %
Boil	Marynka	15 g	10 min	8.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	13 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki owsiane błyskawiczne	650 g	Boil	60 min
Other	Laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	Kokos prażony	400 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	6x espresso	1 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	4x laski wanilli	1 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Witajcie. Opracowałem, a właściwie przelałem na klawiaturę komputera recepturę Michała Białozóra na milk stouta. Być może gdzieś ona jest na forum, ale po krótkich poszukiwaniach nie znalazłem i wstawiam tutaj. Moja kopia już napoczęta przez drożdże :)

Warka 22l 15 blg (z laktozą):

Skład (kg):

2,3 pale ale

0,15 czekoladowy jasny

0,15 carafa II

0,15 carafa III

0,25 karmelowy 150

0,2 karmelowy 300

0,22 specjal w

0,45 monachijski jasny

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 gorzki) ~ 30 IBU

0,5 laktoza - 15 min. przed końcem gotowania

Drożdże S-04

0,4 kokos prażony (wiórki - polecam z Lidl, 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)

Serdeczne pozdrowienia i podziękowania dla Michała :D

Jan 28, 2017, 2:26 PM