

Imperialne Mleko (Milk Stout)

- Gravity **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **44.3**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **32.5 liter(s)**
- Total mash volume **45.5 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **32.5 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	7 kg (53.8%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (23.1%)	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (11.5%)	75 %	30
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (3.8%)	--- %	---
Grain	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (3.8%)	--- %	---
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.8%)	68 %	1202

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %
Boil	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale S-04 (Starter)	Ale	Slant	2000 ml	Fermentis
-----------------------	-----	-------	---------	-----------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	1000 g	Boil	15 min

Notes

- Dwa piwa w jednym.

Z większej części brzeczki przedniej + części wysłodzin chcę otrzymać ok. 15l @ 25 BLG.

Z reszty - Milk Stouta @ 10 - 11 BLG

Wartości podane bez uwzględnienia laktozy.

Jul 12, 2016, 12:01 AM