

#2 - Milk Stout

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **45.6**

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 **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.8%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (21.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (6.4%)	70 %	1000
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (8.5%)	68 %	1200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Notes

- - słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC (wsypujemy słody jasne i płatki, ułatwi nam to później odczyt przy próbie jodowej, ok. 50 min wsypujemy słody ciemne),
- zacieranie jedno-temperaturowe, przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
- podgrzanie do 78oC,
- wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

2 g - cukru na butelkę (trochę za mało)
czarny kapsel - kwiecień 2017
May 29, 2017, 9:31 AM