

Milk Stout z kawą

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **41.8**
- 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 **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.8%)	80 %	5
Grain	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.7%)	67 %	900
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.7%)	75 %	150
Grain	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.25 kg (5.7%)	73 %	1000
Grain	Caraaroma	0.25 kg (5.7%)	78 %	400
Adjunct	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	60 %	3
Grain	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Sugar	Laktoza	0.5 kg (11.4%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Boil	Fuggles	25 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 słody:

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 odfiltrowujesz brzeczkę.

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

Mar 30, 2025, 9:34 PM