

# Carmel Milk Stout

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **49.6**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss --- %
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time --- **min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Master Pint Stout	1.8 kg (38.7%)	72 %	---
Adjunct	Mleko owsiane	1 kg (21.5%)	8.6 %	---
Sugar	Cukier trzcinowy	0.15 kg (3.2%)	100 %	---
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (36.6%)	72 %	621

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Primary	17 day(s)

## Notes

- BLG początkowe 16,  
BLG końcowe 5

Nos głęboki, wymiarowy- maggi, pasta do butów, karmel, słodkość czekoladowa  
Smak- krówka, kwiat hibiskus?, maggi, gęstość  
Finish- nagły, płytki, rozchodzący w przetyk, przyjemny  
*Jun 8, 2022, 10:59 PM*