

# Chocolate Milk Stout

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **34**
- SRM **31.8**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **23.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **22.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68.5 C**, Time **75 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **76.6C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68.5C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.6%)	79 %	22
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1001
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.9%)	71 %	600
Grain	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1024
Adjunct	Laktoza	0.75 kg (11.7%)	100 %	0
Grain	Weyermann - Pszeniczny Jasny	1 kg (15.6%)	80 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Boil	Magnum	10 g	30 min	13.5 %

## Yeasts

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

Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-----	--------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Cacao Nibs	100 g	Secondary	14 day(s)
rozdrobione, zdezynfekowane spirytusem, w woreczku muślinowym				

### Notes

- 68,5°C - przerwa maltozowa przez 75 minut (bez sładu Carafa Special typ III)  
78°C - mash-out przez 5 minut (dodajemy sól Carafa Special typ III - uprzednio rozdrobniony i wymoczony w zimnej wodzie)

Fermentacja burzliwa 18°C - 10 dni  
 Fermentacja cicha 15-18°C - 14 dni  
 Końcowy ekstrakt powinien wynieść ok. 7,5 Plato

Refermentacja z 90g glukozy  
 Do spożycia po ok 2 tygodniach  
*Mar 11, 2018, 12:31 PM*