

# Coffee Chocolate Milk Stout

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **35.9**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.9 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **34.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Zero Viking Malt	3 kg (38.5%)	80 %	6
Grain	Monachijski Ciemny Viking Malt	2.5 kg (32.1%)	80 %	20
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.1%)	80 %	3
Grain	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Adjunct	Pszenica niestodowana	0.5 kg (6.4%)	75 %	3
Skleikować				
Grain	Chocolate Bestmalz	0.5 kg (6.4%)	20 %	900
Po próbie jodowej				
Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (3.8%)	20 %	1000
Po próbie jodowej				
Grain	Carafa Special (R) typ IIIWeyermann	0.1 kg (1.3%)	20 %	1400
Na 5 min końcowe dekstrynujące				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Boil	Marynka	20 g	10 min	8.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Culture	200 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	10 min
Flavor	Kruszone ziarna kakaowca	100 g	Boil	10 min
Flavor	Wanilia	1 g	Boil	10 min
Spice	Cynamon	1 g	Boil	5 min
Flavor	Kawa ziarna	100 g	Boil	5 min
Z móździerza				
Flavor	Kawa z móździerza	50 g	Secondary	10 day(s)
Moczony w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				
Flavor	Kora cynamonu	1 g	Secondary	10 day(s)
Moczony w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				
Flavor	Wanilia	1 g	Secondary	10 day(s)
Moczona w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				

## Notes

- Przyprawy z cichej (cyna, wanilia, kawa) wyjęte po 1 dniu i przerzucone do wygotowania z jeszcze jedną laską cynamonu i 20 g kawy z móździerza plus wygotowane że 100 g kruszonych ziaren kakaowca.  
*Jan 13, 2019, 3:40 PM*
- 100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg.  
Czyli 0.24°blg na 23 L.  
Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°.  
*Jan 26, 2019, 7:03 PM*