

# Coffee Vanilla Milk Stout

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **32.9**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.9 liter(s)**
- Total mash volume **31.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (44%)	81 %	5
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.6%)	80 %	20
Grain	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.3%)	71 %	1125
Grain	Viking Wheat Malt	2 kg (25.2%)	83 %	5
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.7 kg (8.8%)	76 %	150
Grain	Carafa i	0.25 kg (3.1%)	70 %	900

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	250 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Laktoza	750 g	Boil	15 min
Flavor	wanilia	4 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Kawa espresso	12 g	Secondary	0 day(s)

## Notes

- Warka 49. Warzone 20.12. wyszło 26l 14 Blg. Przelewany na cichą 04.01. przy 5 blg, w tym 2,5 z laktozy. Dodane na 2 tygodnie cichej 4 laski wanilii moczone 2 tygodnie w koniaku. Butelkowane 18.01. przy takim samym blg. Wyszło 48 butelek. Wanilia nie jakoś mocno wyczuwalna, a do rozlewu dodane podwójne espresso. Przy degustacji, wanilia mocno wyczuwalna ale piwo się nie nagazowało i nie ma w ogóle piany. Do poprawy.  
*Dec 22, 2019, 10:19 AM*