

Milk Coffee Oak Flakes Forreign Extra Stout

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **26.4**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Grain	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Grain	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.2%)	70 %	690
Grain	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (8.1%)	75 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	30 g	60 min	7 %
Boil	Hallertau	30 g	20 min	4.5 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Oak Chips	50 g	Secondary	---
Flavor	Laktoza	250 g	Boil	15 min
Flavor	Kawa	150 g	Boil	1 min

Notes

- - Płatki skleikować w 2l wody.
- - Zmieszać je z 14l wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słydy
- - Temperaturę ustalić na na 64C. Przerwa 45 minut. Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzanie zacieru do 76C.
- - Płatki debowe dodać na cichą fermaentację
- Wymoczyć w mocny alkoholu

Nov 26, 2017, 3:25 PM