

# Milk Stout

- Gravity **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **29.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.9 liter(s)**
- Total mash volume **19.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **14.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **19.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (62.1%)	85 %	7
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	6
Grain	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (12.1%)	75 %	30
Adjunct	Jęczmień palony	0.35 kg (6%)	55 %	985
Grain	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.6%)	68 %	1300
Adjunct	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	80 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	45 g	30 min	4 %

## Yeasts

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

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	0.45 g	Boil	30 min

## Notes

- Do 12 l wody podgrzanej do temp. ok. 68 C wsypać śrutę ziarna jasnego. Zacier przetrzymać 20 min. w temp. ok 62 C, po czym dodać 7 l wrzątku, podgrzać i ustalić temp. zacieru na poziomie 70 - 72 C.  
Po 20 min. postoj w tej temp., gdy próba jodowa daje wynik negatywny, dodać śrutę ziarna ciemnego. Po następnych 10 min. podgrzać do temp. 76 C i filtrować.

Zebrać 25 - 27 litrów filtratu i gotować 90 minut. W 10 minucie gotowania dodać chmiel goryczkowy. W 60 minucie dodać 30 g chmielu aromatycznego oraz LAKTOZĘ, a resztę chmielu aromatycznego w 85 minucie.

OG 1.060 ( 14,8 Blg)  
FG 1.026 ( 6,5 Blg)  
Dec 10, 2015, 6:55 AM