

## Czekoladowa Laktacja #2

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **57.1**
- Style **Sweet Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **51.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **35.7 liter(s)**
- Total mash volume **47.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **35.7 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **28 liter(s)** of **76C** water or to achieve **51.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (39.4%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (27.6%)	80 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.8 kg (6.3%)	55 %	985
Sugar	Trzcinowy	0.8 kg (6.3%)	100 %	0
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (5.5%)	73 %	1001
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (4.7%)	70 %	128
Grain	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (3.1%)	81 %	6
Grain	Caramunich Malt	0.3 kg (2.4%)	71.7 %	110
Grain	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (2.4%)	74 %	118
Grain	Pszenuca prażona	0.3 kg (2.4%)	80 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	40 g	60 min	11 %
Boil	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	15 g	Boil	15 min
Flavor	Laktoza	600 g	Boil	15 min
Flavor	Gorzka czekolada	100 g	Boil	15 min
Flavor	Kakao odtłuszczone	110 g	Boil	15 min

## Notes

- Słody ciemne wsypuję na drugą przerwę. Na cichą fermentację dodaję 100g gorzkiej czekolady i 400 g laktozy ( wszystko zalane wrzątkiem, jakieś 800ml).  
*Nov 11, 2016, 2:31 PM*