

## Milk stout

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **46.4**
- Style **Sweet 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)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	621
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	28 g	60 min	6.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	28 g	20 min	2.8 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-04	Ale	Dry	11.5 g	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	Jęczmień Prażony	250 g	Boil	15 min
Dodany w woreczku muślinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				
Flavor	Sład Czekoladowy	250 g	Boil	15 min
Dodany w woreczku muślinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				