

# Milk Stout Adidius

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **8.4**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy ciemny	0 kg	80 %	700
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	22

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Słód jęczmienny Pale Chocolate 560-690 EBC Thomas Fawcett	300 g	Boil	25 min
Flavor	Słód jęczmienny Caramunich® Typ III 140-160 EBC Weyermann®	300 g	Boil	25 min
Flavor	Palony Jęczmień Viking Malt	200 g	Boil	25 min
Spice	Laktoza	500 g	Boil	10 min

## Notes

- przed zagotowaniem wody do warzenia, słody moczyć w 70 stopniach C przez 20-30 minut. Jako dodatek do jeszcze głębszego wzbogacenia smaku można dodać kolejne 10g chmielu Kent Goldings na ostatnie 10 minut gotowania  
*Feb 24, 2025, 3:53 PM*