

# Milk Stout z kawą

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **35.9**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.7 liter(s)**
- Total mash volume **11.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.1%)	80 %	5
Grain	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (6.8%)	60 %	827
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.8%)	75 %	150
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.8%)	73 %	1001
Grain	Caraaroma	0.15 kg (4.1%)	78 %	400
Adjunct	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	60 %	3
Sugar	Laktoza	0.5 kg (13.5%)	80 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Boil	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	20 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	Kawa	30 g	Bottling	---

## Notes

- Zacierasz jasne słydy:

Do podgrzanej wody (67-68°C) wrzucasz:

Pale Ale  
Płatki owsiane  
Caramel 120 EBC  
Utrzymujesz tę temperaturę przez 40 minut.

Dodajesz ciemne słody i podnosisz temp. do 72°C na 15-20 min:

Czekoladowy  
Pszeniczny Czekoladowy  
Caraaroma

Staraj się utrzymać 67°C.

Filtracja i gotowanie:

Po zakończeniu zacierania odfiltrowujesz brzecznię.

Gotujesz zgodnie z planem, dodając chmiele oraz laktozę pod koniec gotowania.

*Mar 30, 2025, 9:34 PM*