

Milk Coffe Stout

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **22**
- SRM **36.7**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **73 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **26.1 liter(s)**
- Total mash volume **33.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **26.1 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **7.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (80.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4%)	68 %	1202
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	985
Grain	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2%)	70 %	690
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Grain	Pszeniczny	0.3 kg (4%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Taiheke	15 g	60 min	7 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Taiheke	15 g	5 min	7 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa Specjalty - etiopia (drip 4l)	250 g	Bottling	10 min
Do 20 litrów przefermentowanego piwa dolane zostały 4 litry kawy. Była ona przygotowana w sposób właściwy dla danego stylu kawy speciality - tj. drip. Użyto kawy z Etiopii przygotowanej przez gdańską palarnię Kawana.				
Flavor	Laktoza	1200 g	Bottling	21 min
Do kawy dosypano 1200g laktozy, a całość wiano do piwa.				
Spice	Lasaka Wanilii	2 g	Bottling	0 min
Do refermentacji użyto syropu z glukozy oraz 2 lasek wanilii. Syrop był podgrzewany w temperaturze 70 stopni przez 2 godziny.				