

# Coffee Chocolate Oatmeal Milk Stout 2.0

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **37.6**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.5 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **31.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **26.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **18.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Wiking Malt	2 kg (30.3%)	79 %	6
Grain	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	2 kg (30.3%)	80 %	20
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	1.6 kg (24.2%)	70 %	3
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.6%)	1 %	600
Po próbie jodowej Na 15 min końcowe dekstrynującej				
Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (4.5%)	1 %	1000
Po próbie jodowej Na 5 min końcowe dekstrynującej				
Grain	Carafa Special (R) typ IIIWeyermann	0.2 kg (3%)	1 %	1400
Po próbie jodowej Na 5 min końcowe dekstrynującej				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Cascade PL własny Szyszka	70 g	60 min	5.2 %
------	---------------------------	------	--------	-------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Culture	20 g	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	30 min
Flavor	Kawa ziarna czekoladowa	50 g	Secondary	5 day(s)
Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy				
Flavor	Kakao ziarna	250 g	Secondary	5 day(s)
Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy				

## Notes

- Nagazować na 1.8  
*May 12, 2019, 9:16 PM*
  - 03.02.2024r.  
Przebieg warzenia:
    - Słód do wody 15 godz. wcześniej
    - Zapomniałem dodać mech!!
    - Start o 9tej koniec o 18tej
    - Dekokt 1/3 zacieru. Gotowany przez ok 20 min na wolnym gazie
    - BLG przednie 21 BLG
    - Cholernie ciężko się filtrowało - musiałem przenosić całość do wiadra. Czyścić sprężynę i znowu przenosić do gara i podgrzewać do 78°C. To i tak nie pomogło. Pomogło zdjęcie wężyka i lanie bezpośrednio kranem.
    - Do gotowania 31l
    - BLG przed gotowaniem 13 BLG
    - Chmiel własny szyszka 70g. Cascade PL.
    - BLG po gotowaniu 19,5 BLG (laktoza podniosła o 0.28 na każde 100 g laktozy, czyli o 1.4 BLG).
    - W smaku mocno palone. Nie wiem, czy nie za dużo laktozy lub czy w ogóle jej nie usunąć. Smak mieszanka cukru z gorzkością.
    - 20 l brzeczki do wiadra
    - Chłodziło się ok. 1,5 godz. do 30\*. Dałem drożdże i stało w zimnej wodzie do późnej nocy. Woda sama spłynęła.
    - blg po tygodniu 10.5 blg (-1.4)
    - 14.02 złane na cichą. 250 g moczowego kakao. 200 g moczzonej kawy zwykłej+ czekoladowej. BLG 10.
    - 20.02 butelkowanie. 82 g glukozy na 21l piwa: 1.85 nagazowanie. BLG 9.5
- Feb 5, 2024, 8:10 AM*