

# Milk Coffee Pastry Stout

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **39.4**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.34 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	2.5 kg (49%)	80 %	5.5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (8.8%)	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.9%)	75 %	150
Grain	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.9%)	70 %	299
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.9%)	68 %	400
Grain	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.9%)	70 %	837
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (4.9%)	77 %	50
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.9%)	71 %	600
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (9.8%)	80 %	2
Grain	Jęczmień palony Weyermann	0.25 kg (4.9%)	55 %	1150

## Hops

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

Boil	Marynka	22 g	60 min	10 %
------	---------	------	--------	------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Laktoza	500 g	Boil	15 min
Other	Laktoza	250 g	Bottling	---

## Notes

- 10.04.2020  
Skończone około 1:30  
Fermentacja ruszyła po ok. 10:00 11:00 w sobotę  
  
Słody ciemne dodane od samego początku.  
7g kredy do zacierania.  
Wysładzanie do 2 BLG.  
  
Wysładzanie: 6+5+5  
12,5 BRIX  
12 BLG  
  
Gotowanie: 23L  
  
Odparowało ok 4L  
17 BRIX  
16,35 BLG z laktozą  
  
Odzyskano 0.5L z osadów po gotowaniu  
Na fermentację zostało 19L brzezki  
  
19.04.2020 8 dzień fermentacji  
9 BLG. W smaku jak i w aromacie nuty kawowe. Wyczuwalne nuty palone. Jak na razie słodycz bardzo niska.  
W sobotę wieczorem były jeszcze widoczne oznaki fermentacji w rurce.  
  
24.04.2020  
8,5BLG  
  
25.04.2020  
Piwo przelane na cichą. Zadana gęstwa drożdżowa US-05 tak około 300ml  
  
03.05.2020  
Po tygodniu w butelce piwo zdecydowanie słodkie, lekko nagazowne. Bardzo czekoladowe.  
*Apr 7, 2020, 10:29 AM*