

# Cocoa Milk Stout

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **38.5**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **33.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.8 liter(s)**
- Total mash volume **27.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **74 C**, Time **50 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.8 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **74C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **19.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type       | Name                                     | Amount         | Yield | EBC  |
|------------|--|----------------|-------|------|
| Grain      | Pilzneński 3,2-4,5<br>EBC Viking Malt    | 2 kg (24.9%)   | 80 %  | 4    |
| Grain      | Pale Ale Zero Viking<br>Malt             | 2 kg (24.9%)   | 80 %  | 6    |
| Grain      | Monachijski Ciemny<br>typ II Viking Malt | 1 kg (12.5%)   | 80 %  | 20   |
| Grain      | Czekoladowy<br>Ciemny Viking Malt        | 0.4 kg (5%)    | 50 %  | 1000 |
| Grain      | Chocolate Bestmalz                       | 0.3 kg (3.7%)  | 65 %  | 900  |
| Grain      | Carafa Special (R)<br>typ III Weyermann  | 0.22 kg (2.7%) | 65 %  | 1400 |
| Na wygrzew |  |                |       |      |
| Grain      | Płatki owsiane<br>błyskawiczne           | 1 kg (12.5%)   | 80 %  | 3    |
| Adjunct    | Kokos                                    | 1 kg (12.5%)   | 1 %   | 1    |
| Adjunct    | Kakaowiec                                | 0.1 kg (1.2%)  | 1 %   | 20   |

## Hops

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

|                     |                   |      |        |       |
|---------------------|-------------------|------|--------|-------|
| Aroma (end of boil) | Marynka           | 40 g | 60 min | 8.8 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 40 g | 0 min  | 3.9 % |

## Yeasts

| Name                     | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|-------|--------|------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale  | Slant | 200 ml | ---        |

## Extras

| Type   | Name            | Amount | Use for   | Time     |
|--------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Flavor | Kakaowiec       | 100 g  | Boil      | 15 min   |
| Flavor | Pokruszona Kawa | 200 g  | Boil      | 5 min    |
| Flavor | Kakaowiec       | 100 g  | Secondary | 7 day(s) |
| Flavor | Laktoza         | 0.85 g | Boil      | 10 min   |

## Notes

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?page=62&tab=comments#comment-419075>  
Feb 5, 2019, 1:01 PM
- <https://wkpd.waw.pl/receptury-milk-stout-z-owocami/>  
Mar 28, 2020, 10:59 PM
- "100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg. Czyli 0.24°blg na 23 L. Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°." Wyliczyć raz jeszcze dla tego przepisu.  
Mar 28, 2020, 10:59 PM
- fermentacja  
Drożdże zadane do brzeczki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przeniostem piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

### Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałiśmy piwo na cichą.  
Mar 28, 2020, 10:59 PM