

Milk Stout

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **34.9**
- Style **American Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Grain	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Grain	Słód Pale Ale	2.4 kg (47.1%)	--- %	---
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.9%)	--- %	---
Sugar	Laktoza	0.7 kg (13.7%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.6 %
Boil	Magnum	20 g	60 min	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Notes

- UWAGI:
 1. Podczas zacierania zrobić próbę jodową (w tej warce nie została przeprowadzona),
 2. Podczas filtrowania zawsze filtrować wodą która nie jest wrząca, najlepiej 70- 75'C. Wodę wlewać na talerzyk umieszczony w brzeczce, aby nie zbełtać za bardzo brzeczki. Wysładzać do poziomu ok 2'Blg (w tej warce nie przeprowadzone)
 3. Nie wyciskać ziarna podczas filtracji
- CHMIELENIE
 1. Całość gotowania powinna trwać 60 min.

2. Na samym początku wsypujemy Chmiel Magnum- na goryczkę,
3. po 50 min (10 min przed końcem) dodajemy chmiel Lubelski- na aromat

Nov 20, 2016, 1:52 PM