

# Milk\_Stout\_CarpeCraft\_2017

---

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **35.6**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (32.1%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (32.1%)	79 %	16
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.8%)	81 %	6
Grain	Jęczmień palony	0.8 kg (10.3%)	55 %	985
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.8%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	ziarna kawy (opcjonalnie)	70 g	Secondary	8 day(s)
-------	------------------------------	------	-----------	----------

## Notes

- Tutaj, w przeciwieństwie do Dry Stoutu wybrałem opcje bardziej na słodko, dlatego też tyle jest laktozy i przerwa dekstrynująca jest dłuższa.  
W dodatkach dałem również zarna kawy na podbicie aromatu, aby piwo referowało do takiej wiesz Piotr do takiej słodkiej kawy z mlekiem.  
Tutaj bardziej by pasowały by drożdże S-04, bo płycej odfermentują, ale jeśli będzie gestwa us-05 to lepiej gestwa wydaje mi się.

PS. Jeśli uważasz Piotr, że z tej receptury może wyjść za słodkie piwo, możemy zwiększyć czas przy przerwie maltozowej z 20 min na np. 30 lub 35. Laktoze bym zostawił w takiej ilości, bo to jednak Milk Stout.

PS2. Zastanawiam się jeszcze, czy ekstrakt 17 jak w przepisie, czy 16, ale ja bym zostawił 17, piwo będzie bardziej wyraziste.

*Sep 12, 2017, 9:39 AM*