

Piwnykraft.pl - Milk Stout

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **28.2**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **66 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **72.7C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-------------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Malt - Pale Ale | 2.4 kg (54.5%) | 80 % | 7 |
| Grain | Viking Malt - Monachijski | 0.5 kg (11.4%) | 80 % | 12 |
| Grain | Viking Malt - Karmelowy 150 | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 150 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 3 |
| Grain | Płatki jęczmienne | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 3 |
| Grain | Viking Malt - Czekoladowy jasny 400 | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 400 |
| Grain | Viking Malt - Jęczmień palony | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 1200 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Endavour (2015) | 20 g | 60 min | 8.5 % |
| Boil | Hallertau Tradition (2017) | 20 g | 10 min | 6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------------------------------|--------|---------|--------|
| Fining | Whirlfloc T (2g to jedna tabletką) | 2 g | Boil | 5 min |
| Flavor | Laktoza | 700 g | Boil | 10 min |

Notes

- Przy pierwszej przerwie po 40 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury. Słody palone dodaje w czasie podgrzewania do 72C.
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.
Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką
Warze bez pokrywki.
Przed dodaniem laktozy pobieram próbkę do zmierzenia BLG.
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja)
Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja i rozlew)
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2
Nov 20, 2018, 2:39 PM