

# Milk Stout Kuźnia Piwowarów

- Gravity **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.5**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **37 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **38.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **46.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (78.7%)   | 90 %  | --- |
| Grain | Strzegom Karmel 300        | 0.3 kg (4.7%)  | 80 %  | 299 |
| Grain | Special W                  | 0.3 kg (4.7%)  | 80 %  | --- |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (3.1%)  | 80 %  | 400 |
| Grain | Carafa Typ II              | 0.3 kg (4.7%)  | 80 %  | --- |
| Grain | Carafa Typ III             | 0.25 kg (3.9%) | 80 %  | --- |

## Hops

| Use for | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka | 25 g   | 60 min | 9 %        |
| Boil    | Marynka | 20 g   | 30 min | 8.8 %      |
| Boil    | Marynka | 15 g   | 10 min | 8.8 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 13 g   | ---        |

## Extras

| Type   | Name                        | Amount | Use for   | Time     |
|--------|-----------------------------|--------|-----------|----------|
| Other  | Płatki owsiane błyskawiczne | 650 g  | Boil      | 60 min   |
| Other  | Laktoza                     | 500 g  | Boil      | 15 min   |
| Flavor | Kokos prażony               | 400 g  | Secondary | 7 day(s) |
| Flavor | 6x espresso                 | 1 g    | Secondary | 7 day(s) |
| Flavor | 4x laski wanilli            | 1 g    | Secondary | 7 day(s) |

## Notes

- Witajcie. Opracowałem, a właściwie przelałem na klawiaturę komputera recepturę Michała Białozóra na milk stouta. Być może gdzieś ona jest na forum, ale po krótkich poszukiwaniach nie znalazłem i wstawiam tutaj. Moja kopia już napoczęta przez drożdże :)

Warka 22l 15 blg (z laktozą):

Skład (kg):

2,3 pale ale

0,15 czekoladowy jasny

0,15 carafa II

0,15 carafa III

0,25 karmelowy 150

0,2 karmelowy 300

0,22 specjal w

0,45 monachijski jasny

0,65 płatki owsiane prażone 30 min. 150°C dwa dni przed warzeniem  
(opcjonalnie węglan wapnia do zacieru)

Zacieranie jednotemperaturowe 67°C

Chmiel Marynka (lub inny goryczkowy) ~ 30 IBU

0,5 laktoza - 15 min. przed końcem gotowania

Drożdże S-04

0,4 kokos prażony (wiórki - polecam z Lidla, są niesiarkowane) - 30 min. na patelni na małym ogniu, tłuszcz odsączany przez dobę na ręcznikach papierowych (lasagne) - warto dokonać jednej zmiany ręczników, dodać na zimno (bezpośrednio przed dodaniem podgrzać w celu sterylizacji) 7 dni + 3 dni cold crash przynajmniej 10°C

6 szt. espresso (ok. 200 ml) - na zimno

4 laski wanilii - na zimno 7 dni (podgrzane lekko na patelni)

Serdeczne pozdrowienia i podziękowania dla Michała :D

Jan 28, 2017, 2:26 PM