

# Milk Stout z ekstraktów

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **51.1**
- Style **Dry 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 **10 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Light	1.7 kg (50%)	80 %	30
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	80 %	650

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	28 g	60 min	6.1 %
Boil	Fuggles	24 g	20 min	6.1 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	Jęczmień Palony	250 g	Boil	15 min
Dodany w woreczku muślinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				
Flavor	Sład Czekoladowy	250 g	Boil	15 min
j.w.				