

# WaPara - Ice Cream Milk Stout (+RIS)

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **66.8**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **33 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **41.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.2 liter(s) / kg**
- Mash size **30.8 liter(s)**
- Total mash volume **44.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **30.8 liter(s)** of strike water to **71.5C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **24.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **41.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (35.7%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.4%)	79 %	22
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (14.3%)	80 %	3
Grain	Strzegom Karmel 300	2 kg (14.3%)	70 %	299
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (7.1%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Grain	Strzegom Barwiący	0.5 kg (3.6%)	68 %	1300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Boil	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %

## Yeasts

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

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	10 min
Flavor	Wanilia - laska	6 g	Boil	10 min
Flavor	Kawa	150 g	Boil	10 min

### Notes

- Przepis oparty na samych wysłodzinach z RISa ( <https://brewness.com/pl/recipe/wapara-ice-cream-ris-stout/view> ). W związku z tym wartości liczbowe (alk., BLG, IBU) są nieprawdziwe.

Dodatki smakowe do dodania na ostatnie 10min gotowania:

- laktoza,
- dwie-trzy laski wanilii,
- 150-200g świeżo palonej (około 2tyg.), mielonej kawy.

Dodatkowo, na cichą:

- 2-3 laski wanilii macerowane w whisky przez około tydzień.

*Jul 3, 2020, 10:26 PM*