Cocaine

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **---**
- IBU **41**
- SRM **36.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **310 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **341 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **374.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **183 L**
- Całkowita objętość zacieru **244 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **183 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **252.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **374.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Golden Promise	25 kg *(39.1%)*	81 %	4
Ziarno	Fawcett Halcyon	25 kg *(39.1%)*	81 %	4
Ziarno	Fawcett Wheat, Torrified	4 kg *(6.3%)*	80 %	4
Ziarno	Fawcett Black (Patent) Malt	4 kg *(6.3%)*	55 %	1500
Ziarno	Fawcett Dark Crystal	2 kg *(3.1%)*	80 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg *(1.6%)*	70 %	180
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	3 kg *(4.7%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	300 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	15 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	200 g	5 min	8.7 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	300 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo	300 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	250 g	Lallemand