

Coconut stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **32.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.2%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.31 kg (8%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (15.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %