

Vanilla/Chocolate/Coconut Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **35**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (4.2%)	68 %	300
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	90 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	espresso	100 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	250 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- wiórki kokosowe- odsączone z tłuszczu
Płatki owsiane- prażone w piekarniku, 150 stopni/30minut, 2 dni przed warzeniem

2 laski wanili
100 ml espresso
24 wrz 2018, 19:33