

# Chocolate & Coconut Imperial Stout

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **62**
- SRM **61.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	1 kg (12%)	67 %	900
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (9.6%)	70 %	49
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	40 g	10 min	14 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	350 g	Gotowanie	10 min