

# COCO DARK ALE ćwierć warka biały

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **40.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (48%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (20%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (16%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.1 kg (8%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	5 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kokos prażony 180 przez 10min	150 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	----------------------------------	-------	-------------------	-------