

Coco IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.682 kg (56.6%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.094 kg (7.8%)	75 %	20
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.038 kg (3.2%)	80 %	5
Dodatek	Toasted Coconut	0.39 kg (32.4%)	--- %	---
Add at end of boil				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	5 g	14 dni	6 %
Add before fermentation - wort @18 degrees				
Na zimno	Mosaic	4 g	14 dni	10 %
Add before fermentation - wort @18 degrees				
Na zimno	Mosaic	8 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Toasted coconut	39 g	Fermentacja cicha	5 dni
Add toasted coconut 39g for 5 days				