

Coco Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **40.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.2%)	70 %	1034
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile