

Coco milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **59.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (47.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt | 0.25 kg (4.8%) | 76 % | 69 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (5.7%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (9.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.65 kg (12.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | kokos | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | wanilia 4 laski | 4 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | kawa espresso 200mlk | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |