

## 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**
- Wyladuj 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