

# Coco Rum Vanilla Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **31.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	melano light	1 kg (15.4%)	75 %	40
Ziarno	Castle Malting Cafe light	0.5 kg (7.7%)	75 %	250
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kokos w rumie	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Carafa na wygrzew + podrzewanie  
5 sty 2019, 19:33