

Coco Sweet Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **42.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.2%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (4.5%)	60 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III special	0.15 kg (3.4%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (4.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PH 2019	20 g	30 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	10 g	Zacieranie	60 min

Dodatek smakowy	kokos	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------	--------	-------------------	-------