

# Coco/Vanilia Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.3%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	800 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	Płatki Kokosowe	150 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laski Wanilii	3 g	Fermentacja cicha	10 dni