

CocoChristmas Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **50**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale 2row	4.08 kg (69.3%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.45 kg (7.6%)	76 %	118
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.45 kg (7.6%)	73 %	887
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.45 kg (7.6%)	77 %	20
Ziarno	Barley, Flaked	0.23 kg (3.9%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.23 kg (3.9%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28.35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	28.35 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	283.5 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	591.5 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactose	70.87 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Toasted shredded coconut	396.89 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Toasted cocoa nibs	113.4 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Bottled 9, Kegged rest
2 gru 2022, 22:25