

Cocomilkstout kuznia

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **28.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.3 kg (50.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.22 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (14.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Inne	Prażone wiórki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Espresso ok. 200ml	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	4 łaski wanilii	1 g	Fermentacja cicha	7 dni