

Cocomilkstout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **41.5**

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 brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Kawa espresso	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Laska wanilii	3 g	Fermentacja cicha	7 dni