Coconut Milk Stout

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **28**
- SRM **53.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg *(58.8%)*	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg *(5.9%)*	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg *(5.9%)*	55 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(5.9%)*	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg *(11.8%)*	76.1 %	0
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg *(11.8%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	25 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

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