

Coconut Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **10**
- SRM **44.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (41.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (4.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (24.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	11 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chipsy kokosowe	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	10 dni