

coconut milk stout zwei edition

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **20**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.9%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertau tradition	50 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11 g	---