

## Coconut Milk Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **31.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.75 kg (61.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	caramunich	0.25 kg (5.6%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (1.1%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	prażona pszenica	0.1 kg (2.2%)	20 %	1600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.2%)	70 %	690

### Drożdże

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