

Coconut Milky Chocolate Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **37.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (56.6%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.15 kg (2.8%)	71 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (11.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.4%)	75 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	23 g	60 min	12 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Espresso	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wanilia - laski	3 g	Fermentacja cicha	7 dni