

Coconut Sweet Stout 14

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **30.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	kawowy	0.2 kg (3.5%)	--- %	500
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	18 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	3 dni