

# Coconut Vanilla Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (68.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.35 kg (5.7%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1050
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ II	0.1 kg (1.6%)	71.7 %	120
Ziarno	Karmelowy Ciemny Special B	0.1 kg (1.6%)	75 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	75 min	5.7 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	15 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Wanilia	8 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Opiekane płatki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- W 60 minucie zacierania dodajemy ciemne słody.  
*20 mar 2016, 16:00*