

CzokoKoko Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **59.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (74.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.4%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.4%)	73 %	1001
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki kokosa	50 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	płatki kokosa	50 g	Fermentacja cicha	7 dni