

# Kawa Kokos

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **31.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (8%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa Honduras	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Capella coco	5 g	Butelkowanie	---