

Koko Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **52.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (56%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (14%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.12 kg (3.4%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (14%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	8 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	50 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	40 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	vanilia	2 g	Fermentacja cicha	6 dni