

# Kokos Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **24.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (4.8%)	68 %	300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa espresso	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kokos wiórki	400 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Zacier: Płatki owsiane - 150°C - 30min (48h odstanie)

Ferm. cicha:

Laski wanilii - na patelni (sterylizacja)

Kawa espresso - zimna kawa na cichą

Kokos wiórki - "na lazanie" z papierem, wyciskane

4 lis 2016, 20:52