

# 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