

Kokośnik

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **35**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (11.6%)	71 %	600
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.7%)	78 %	400
Cukier	laktoza	0.6 kg (14%)	--- %	---
Ziarno	specjal X	0.3 kg (7%)	78 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	8.9 %