

## kokosowy stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **40**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt            | 5 kg (65.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny             | 0.5 kg (6.6%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Oats, Flaked                    | 0.8 kg (10.5%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Wheat, Flaked                   | 0.4 kg (5.3%)  | 77 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.5 kg (6.6%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.25 kg (3.3%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Caraaroma                       | 0.15 kg (2%)   | 78 %       | 400  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pioneer | 50 g  | 60 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 180 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | chipsy kokosowe | 500 g | Fermentacja cicha | 10 dni |