

## 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