

kokosowy stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **40.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (5.7%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	12 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Opiekane wiórki kokosowe	100 g	Gotowanie	5 min
Inne	opiekane płatki owsiane	600 g	Zacieranie	100 min