

## LEM| Coconut Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **29.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	0.75 kg (24.4%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy 1200	0.15 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Brown	0.175 kg (5.7%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.4 kg (13%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	10 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	English Golding	7.5 g	5 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	400 g	Fermentacja cicha	28 dni