

Milk Coco Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60.6%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.1%)	85 %	18
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.1%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4%)	60 %	690
Ziarno	Carafa	0.25 kg (5.1%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	---