

# Milk Coconut chocolate Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **28**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (82.5%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.2%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	50 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	50 min

Dodatek smakowy	płatki kokosowe	250 g	Fermentacja cicha	15 dni
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	15 dni

### Notatki

- płatki kokosowe prażone 20 min @ 160 stopni - odsączone ręcznikiem papierowym

Ziarna kakaowca zmielone  
19 lis 2017, 11:50