

Milkstout czekoladowy z kokosem

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **46.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (6.7%)	60 %	827
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (6.7%)	55 %	591
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (53.3%)	78 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.7%)	70 %	664
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (13.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Coconut	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Odtluszczzone				
Przyprawa	Wanilia	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
2 laski				