

## Radosny Kokos

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **32.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (72.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.1%)	76 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann Palony Jęczmien	0.5 kg (9.1%)	55 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.5 %