

Stout Kokosowo-czekoladowy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **47.6**
- Styl **Dry 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (8.1%)	68 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe opiekane	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przyprawa	Kakao odtłuszczone	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	--------------------	------	-------------------	-------