

Stout kokosowy #1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **29.8**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.7%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.8%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (2.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (14.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	25 g	60 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wiórki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	7 dni