

Stout kokosowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **11**
- SRM **37.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (38.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (38.4%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5.1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.8%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.06 kg (1.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	opiekane wiórki kokosowe	80 g	Gotowanie	15 min
Inne	opiekane płatki owsiane	150 g	Zacieranie	100 min