

#29 Belgian stout z mleczkiem kokosowym

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **33.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann - Pale Ale	1.8 kg (72.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.15 kg (6%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (3.6%)	55 %	1150
Ziarno	Special W	0.05 kg (2%)	78 %	300
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.05 kg (2%)	73 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	30 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mleczko kokosowe	800 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- Nie wiem o ile dodatek mleczka kokosowego obniży Blg. Po gotowaniu będzie (tak zakładam) 9 litrów piwa 15 Blg, po dodaniu mleczka 9,8l. Moje mleczko ma 2,5g cukru w 100ml, dodatek obniży mi ekstrakt początkowy do 14 Blg. Taka estymacja
20 wrz 2022, 19:43