

#59 Chocolate Coconut Kveik Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **51**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **38 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (4.3%)	60 %	827
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	35 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarna kakaowca	120 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	kakao	70 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	kokos	150 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Warzone 13.04
Drożdże zadane w ~23
Podgrzane wieczorem do 25-26 i zawinięte kołdrą
Rano (14.04) temp: 32°C
25.04 - dodane 150g wiórków kokosowych z patelni, ok. 120g kakaowca i ~70g kakao
14 kwi 2020, 15:21