

Coconut Imperial Porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **29.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (6.9%)	72 %	180
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.35 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Special W	0.15 kg (4.2%)	73 %	280
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.8%)	70 %	690
do wysładzania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	37 g	60 min	5.1 %

Drożdże

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

FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakauszale	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe prażone	100 g	Fermentacja cicha	5 dni

Wiórki prażyć na blaszce w piekarniku 160°C przez 5-10 minut, nadmiar tłuszczu odsączyć ręcznikiem papierowym.