

coconut stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **47**
- SRM **33.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (30%)	83 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	90 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacząć od przygotowania drożdży !!!!
Zacieranie (woda nieprzegotowana !) 17l
67°C - 70 min
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

potem podgrzać do 78
Blg przed gotowaniem ok 16
Gotowanie 90 min
BLg po gotowaniu ok 18
Blg po fermentacji ok 4,5
Fermentacja 16-17 pierwsze 3 dni, potem 17-18
10-12 dni burzliwa, potem cicha tak samo
podczas butelkowania ekstrakt kokosowy (ok 15 ml) lub malibu rum
5 lip 2017, 22:18