

# FES z wiórkami kokosowymi

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **38.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (70%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	VM Caramel Aromatic	0.2 kg (5%)	75 %	200
Ziarno	Carafa III Special	0.2 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	Żyto prażone	0.2 kg (5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	35 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) Stary	23 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Banan suszony	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Migdały	200 g	Fermentacja cicha	7 dni