

Kokos Stout PK

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **41**
- SRM **33.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1300
Ziarno	Pale Chocolate	0.1 kg (2%)	71 %	500
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4%)	72 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4%)	80 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Cukier	Muscovado	0.2 kg (4%)	--- %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	7 dni