

#29 Belgian stout z mleczkiem kokosowym

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **33.8**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **9.1 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **30 %/h**
- Boil size **12.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wayermann - Pale Ale	1.8 kg (72.3%)	80 %	7
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (8%)	60 %	3
Grain	Caraaroma	0.15 kg (6%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.15 kg (6%)	70 %	837
Grain	Jęczmień palony	0.09 kg (3.6%)	55 %	1150
Grain	Special W	0.05 kg (2%)	78 %	300
Grain	Cookie Viking Malt	0.05 kg (2%)	73 %	50

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lubelski	30 g	30 min	3.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Dry	10 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Mleczko kokosowe	800 g	Primary	---

Notes

- Nie wiem o ile dodatek mleczka kokosowego obniży Blg. Po gotowaniu będzie (tak zakładam) 9 litrów piwa 15 Blg, po dodaniu mleczka 9,8l. Moje mleczko ma 2,5g cukru w 100ml, dodatek obniży mi ekstrakt początkowy do 14 Blg. Taka estymacja
Sep 20, 2022, 7:43 PM