Bounty Stout

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **75**
- SRM **81.4**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg *(87.2%)*	80 %	700
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg *(12.8%)*	76.1 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
T-58	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Czipsy kokosowe nieprażone	100 g	Secondary	4 day(s)
Flavor	Napar z kakao	80 g	Secondary	4 day(s)
Flavor	Pistacje macerowane w alkoholu	100 g	Secondary	4 day(s)
Flavor	Czipsy kokosowe prażone	100 g	Secondary	2 day(s)

Notes

- Pierwsze piwo. Intensywny aromat i smak kakao. Goryczka mało wyczuwalna. Aromat końcowy delikatny kokos. Użycie 200 g prażonych czipsów kokosowych uwidoczniłoby smak "bounty". Nieprażenie kokosa wniosło lekką "maślaność" w smaku, oraz tłuszcz, co odbiło się na słabej pianie i niskim lacingu.
  Jun 5, 2025, 2:23 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.