

Coconut Pastry Stout

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **39**
- SRM **59.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **55 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **26.4 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|---------------|--------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (39.5%) | 80 % | 5 |
| Grain | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (6.6%) | 61 % | 5 |
| Grain | Special B Malt | 0.5 kg (6.6%) | 65.2 % | 315 |
| Grain | Słód Dekstrynowy | 0.5 kg (6.6%) | 79 % | 6 |
| Grain | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (6.6%) | 70 % | 128 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (6.6%) | 68 % | 400 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (6.6%) | 73 % | 1001 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.3 kg (3.9%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (3.9%) | 85 % | 3 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (13.2%) | 76.1 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Liquid | 10 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-----------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Kokos | 800 g | Secondary | 14 day(s) |
| Flavor | Kakaowiec | 250 g | Secondary | 14 day(s) |

Notes

- Problem z wydajnością, brzeczka przednia bez laktozy 15blg. Dodany 1kg laktozy, gotowanie 2h, blg doszło do 24,5. Cienkusz doszedł do 11blg. W smaku zdecydowanie zbyt palony - warto ograniczyć pszeniczny czekoladowy do 200, albo i 100g. Po 8 dniach - oba piwa dość mocno się ułożyły, szczególnie cienkusz nabral ciekawego, owocowo-kawowego aromatu, paloność nadal wysoka ale mniej uwierająca. Zszedł do ~5,2blg. Sam stout zszedł tylko do 17blg, nadal mocno słodki. W smaku obiecujący w kontekście połączenia z kakao i kokosem. 04.01 - stout zszedł do 16.2, cienkusz nadal 5, stoja w 18st.
Dec 15, 2019, 5:51 PM