

## coconut stout

---

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **47**
- SRM **33.2**
- Style **Foreign Extra Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.4 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **37 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**

### Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **37 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Grain	Maris Otter Crisp	3 kg (30%)	83 %	6
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2%)	70 %	299
Grain	Jęczmień palony	0.6 kg (6%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	90 min	13.5 %

### Yeasts

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

### Notes

- Zacząć od przygotowania drożdży !!!!  
Zacieranie (woda nieprzegotowana !) 17l  
67°C - 70 min  
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem

potem podgrzać do 78  
Blg przed gotowaniem ok 16  
Gotowanie 90 min  
BLg po gotowaniu ok 18  
Blg po fermentacji ok 4,5  
Fermentacja 16-17 pierwsze 3 dni, potem 17-18  
10-12 dni burzliwa, potem cicha tak samo  
podczas butelkowania ekstrakt kokosowy (ok 15 ml) lub malibu rum  
*Jul 5, 2017, 10:18 PM*