

#77 Coconut Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **43.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.4 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.45 kg (55.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.63 kg (14.3%)	75 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.32 kg (7.3%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.166 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.24 kg (5.4%)	65 %	1150
Ziarno	Special X	0.127 kg (2.9%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.12 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.09 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.03 kg (0.7%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	33.5 g	60 min	9.5 %
-----------	-------	--------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Prażone chipsy kokosowe	160 g	Fermentacja cicha	7 dni