

## Belgian coconut milk stout -13 BLG Wystłodziny po risie

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **11**
- SRM **55.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (66.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (4.7%)	83 %	5
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.5 kg (4.7%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (2.4%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (2.4%)	85 %	3
65C-30min				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.08 kg (0.8%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	20 g	75 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	250 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Przed gotowaniem 6 po i z laktozą 13  
25 lis 2019, 13:05