

# Coconut Imperial Pastry Stout

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **50**
- SRM **35.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (68.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (3.4%)	68 %	79
Ziarno	Cookie	0.25 kg (3.4%)	72 %	50
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.4%)	74 %	296
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (3.4%)	60 %	690
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	812
Cukier	Laktoza	0.7 kg (9.6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	20 min	15 %
Gotowanie	lunga	25 g	65 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa drożdżowa	Ale	Gęstwa	160 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Esencja Gold Coconut	50 g	Butelkowanie	---