

Coconut Milk Stout Whisky and Coffee Oak Aged

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **51.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.9%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (14.4%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	1100
Cukier	Laktoza	0.75 kg (10.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	5 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	1200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w whisky	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w "kawówce"	30 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- 1. Laktoza 15 min przed końcem gotowania
 - 2. jęczmień palony dodać po przeprowadzeniu negatywnej próby jodowej
 - 3. wiórki kokosowe prażone na patelni, odsączone ręcznikiem papierowym papierowym na 48/72 h przed rozlewem
 - 4. chmiel tomahawk
- 1 kwi 2020, 00:10