

Coconut Pastry Stout

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **39**
- SRM **59.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.6%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Dekstrynowy	0.5 kg (6.6%)	79 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.6%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.6%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	800 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kakaowiec	250 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Problem z wydajnością, brzezka przednia bez laktozy 15blg. Dodany 1kg laktozy, gotowanie 2h, blg doszło do 24,5. Cienkusz doszedł do 11blg. W smaku zdecydowanie zbyt palony - warto ograniczyć pszeniczny czekoladowy do 200, albo i 100g. Po 8 dniach - oba piwa dość mocno się ułożyły, szczególnie cienkusz nabral ciekawego, owocowo-kawowego aromatu, paloność nadal wysoka ale mniej uwierająca. Zszedł do ~5,2blg. Sam stout zszedł tylko do 17blg, nadal mocno słodki. W smaku obiecujący w kontekście połączenia z kakao i kokosem. 04.01 - stout zszedł do 16.2, cienkusz nadal 5, stoja w 18st.
15 gru 2019, 17:51