

Coconut Porter rum

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **27.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.15 kg (39.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	2.15 kg (39.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.29 kg (5.2%)	60 %	690
Ziarno	Briess - 2 Row Caramel Malt 40L	0.23 kg (4.2%)	77 %	79
Ziarno	Briess - Black Malt	0.17 kg (3.2%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.45 kg (8.3%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	28.35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Willamette	28.35 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	28.35 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	236.6 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	tosted coconut	28.35 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Coconut rum	652.04 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Toast Coconut @ 300 degrees F until golden.

Barrel aged for 6 + weeks in a used rum barrel.
9 kwi 2018, 17:13