

Coconut ShyPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **65**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.69 kg (83.7%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.23 kg (11.4%)	75 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.62 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	9.52 g	30 min	10 %
Whirlpool	Cascade	11.9 g	30 min	6 %
Na zimno	Mosaic	19.05 g	5 dni	10 %
Whirlpool	kokos wiórki prażone	250 g	30 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.24 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kokos wiórki prażone	250 g	Fermentacja cicha	5 dni