

Coconut Stout Porter (CZARNOBRODY 2.0)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **33.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **18.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.08 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **65C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.42 kg (44.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (39.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.09 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.14 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.09 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.6%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15.5 g	30 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wiórki kokosowe	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Wiórki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Słód czekoladowy i jęczmień palony dodane od początku zacierania.
15 sie 2018, 20:45