

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