

## coconut stout

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **47**
- SRM **33.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadź używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (30%)	83 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	90 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Zacząć od przygotowania drożdży !!!!  
Zacieranie (woda nieprzegotowana !) 17l  
67°C - 70 min  
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem

potem podgrzać do 78  
Blg przed gotowaniem ok 16  
Gotowanie 90 min  
BLg po gotowaniu ok 18  
Blg po fermentacji ok 4,5  
Fermentacja 16-17 pierwsze 3 dni, potem 17-18  
10-12 dni burzliwa, potem cicha tak samo  
podczas butelkowania ekstrakt kokosowy (ok 15 ml) lub malibu rum  
*5 lip 2017, 22:18*