

# Cocostout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **26.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Wayermann	3.2 kg (68.8%)	79 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.3%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	20 min	4.8 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	700 g	Fermentacja cicha	10 dni

Wiórki kokosowe były prażone przez 30 minut w piekarniku w temperaturze 100-130 stopni.

Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Butelkowanie	---
Do połowy butelek dodałem laktozę				

### Notatki

- Wiórki trzeba dodatkowo odsączyć z tłuszczu, bo zostało go bardzo dużo.  
*6 sie 2017, 14:28*