

coffee & coconut imperial milk stout

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **40**
- SRM **47**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (32.6%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.14 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.14 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.6%)	68 %	1300
Ziarno	Żytne	0.1 kg (1.6%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.4 %

Notatki

- Imperial stout z wiórkami kokosowymi 400g i kawą Pellini 5 filiżanek espresso.
13 mar 2023, 15:57