

KOKO STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **40.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (15.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmelowy 600	0.4 kg (6.3%)	68 %	601
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.7%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.4 kg (6.3%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum De	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %

Notatki

- B. lambicus (White Labs WLP653 and Wyeast 5526) CHERRY!!! do polowy

NIEDOKONCZONY

Druga polowa z kokosem

Co z woda kokosowa?

Płatki kokosa prazone dodane na cicha.

8 paź 2017, 20:16