

Milk Coconut chocolate Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **28**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (82.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (6.2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (5.2%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 50 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kakao | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 50 min |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki kokosowe | 250 g | Fermentacja cicha | 15 dni |
| Dodatek smakowy | ziarna kakaowca | 150 g | Fermentacja cicha | 15 dni |

Notatki

- płatki kokosowe prażone 20 min @ 160 stopni - odsączone recznikiem papierowym

Ziarna kakaowca zmielone
19 lis 2017, 11:50