

# Coconut Pastry Stout

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **39**
- SRM **59.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **55 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **26.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.5%)	80 %	5
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.6%)	61 %	5
Grain	Special B Malt	0.5 kg (6.6%)	65.2 %	315
Grain	Słód Dekstrynowy	0.5 kg (6.6%)	79 %	6
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.6%)	70 %	128
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.6%)	68 %	400
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.6%)	73 %	1001
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.2%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	10 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kokos	800 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Kakaowiec	250 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- Problem z wydajnością, brzezka przednia bez laktozy 15blg. Dodany 1kg laktozy, gotowanie 2h, blg doszło do 24,5. Cienkusz doszedł do 11blg. W smaku zdecydowanie zbyt palony - warto ograniczyć pszeniczny czekoladowy do 200, albo i 100g. Po 8 dniach - oba piwa dość mocno się ułożyły, szczególnie cienkusz nabral ciekawego, owocowo-kawowego aromatu, paloność nadal wysoka ale mniej uwierająca. Zszedł do ~5,2blg. Sam stout zszedł tylko do 17blg, nadal mocno słodki. W smaku obiecujący w kontekście połączenia z kakao i kokosem. 04.01 - stout zszedł do 16.2, cienkusz nadal 5, stoja w 18st.  
*Dec 15, 2019, 5:51 PM*