

coconut stout

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **47**
- SRM **33.2**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.4 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **37 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **37 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Grain	Maris Otter Crisp	3 kg (30%)	83 %	6
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2%)	70 %	299
Grain	Jęczmień palony	0.6 kg (6%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	90 min	13.5 %

Yeasts

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

Notes

- Zacząć od przygotowania drożdży !!!!
Zacieranie (woda nieprzegotowana !) 17l
67°C - 70 min
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem

potem podgrzać do 78
Blg przed gotowaniem ok 16
Gotowanie 90 min
BLg po gotowaniu ok 18
Blg po fermentacji ok 4,5
Fermentacja 16-17 pierwsze 3 dni, potem 17-18
10-12 dni burzliwa, potem cicha tak samo
podczas butelkowania ekstrakt kokosowy (ok 15 ml) lub malibu rum
Jul 5, 2017, 10:18 PM