

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