

Puckiss Sweet Coconut Cookie Stout

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 68 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: Puckiss Craft Brewery
Receptas sukurtas: 2018-11-16 10:29:03
Receptas modifikuotas: 2018-11-28 12:36:01

OG: 1.052
FG: 1.016
ABV: 4.8 %
IBU: 23
EBC: 96
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas 6 EBC	5.0	4.500	74.4
BEST Black Extra salyklas	1407.7	0.450	7.4
Laktozė (15 min virimo)	1.0	0.450	7.4
Crystal malt angliškas 150 EBC	130.7	0.400	6.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' 800 EBC	804.2	0.250	4.1
		<u>6.050</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	Virimui (kartumui)	5.5	23.3	<u>45</u>	60
					45	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kokosų drožlės (paskrudintos iki rudumo keptuvėje)	Antrinei fermentacijai	-	200.0 g

Pastabos

Pre-boil ~27L gravity 1.040

Po ~7 dienų fermentacijos perpilti į antrinę ir įdėti 200 gr paskrudintų keptuvėje iki lengvo rudumo kokosų drožlių. Jos duos ne kokosų skonį, bet lengvą tokį "avižinių sausainių" poskonį. Po 4 dienų 'kokosinimosi' išpilstyti į butelius, užgazuojant iki 2.0 Co2, gazuoti su gliukozės sirupu (5gr/litrui).