

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 slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

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/litru).