

#23 habanero stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **30.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.1 kg (22.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (20.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (6.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	habanero	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	habanero	2 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- 3 duże papryczki na gotowanie (habanero po burzliwej wyczuwalne w smaku, ostrość minimalnie wyczuwalna)
 - 3 małe papryczki sparzone na cichą dla podbicia ostrości
- 18 cze 2017, 23:18