

Mint Chocolate Stout PK

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **40.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	2.8 kg (53.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilsner Malz Best	0.2 kg (3.8%)	81 %	3
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.7%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.9%)	70 %	1300
Ziarno	Pale Chocolate	0.1 kg (1.9%)	71 %	500
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.45 kg (8.6%)	77 %	97
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.8%)	72 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.7%)	76.1 %	0
Cukier	Muscovado	0.2 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	16.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	9.5 %

Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta pieprzowa	30 g	Gotowanie	1 min
Na flameout				
Zioło	Mięta pieprzowa	10 g	Fermentacja cicha	3 dni