

Mint Chocolate Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **33.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (65.2%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.2%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (8.7%)	79 %	45
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafo III	0.2 kg (2.9%)	70 %	900
5 min przed końcem				
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.8%)	73 %	900
5 min przed końcem				
Ziarno	Żytni prażony	0.2 kg (2.9%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	5.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	50 min
Zioło	Mięta pieprzowa	25 g	Gotowanie	60 min
Na flameout				