

Tropical Stout

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **28**
- SRM **49**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (5.3%)	71 %	300
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (2.7%)	74 %	788
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.7%)	70 %	664
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.3%)	100 %	99
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.3%)	76.1 %	0
Cukier	Molasses	0.4 kg (4.3%)	78.3 %	158
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	55 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	45 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis