

tropical stout wawer 100 l

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **64.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **92.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **122.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **92.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **65 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	16 kg (46.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	4 kg (11.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	weyermann - caramunich typ II	2 kg (5.8%)	75 %	125
Ziarno	Weyermann - Carafa I	2 kg (5.8%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	4 kg (11.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.32 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	żyto palone	0.4 kg (1.2%)	1 %	750
Dodatek	Płatki owsiane	4 kg (11.5%)	1 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	80 g	60 min	10 %

Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	korzeń lukrecji	80 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	owoce kandyzowane tropical mix	800 g	Gotowanie	20 min