

TropicStout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (12.8%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (3.8%)	74 %	296
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.6%)	70 %	812
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (6.4%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (5.1%)	71 %	6
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.6 kg (7.7%)	70 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile