

#23 habanero stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **30.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.1 kg (22.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.15 kg (3.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (20.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (6.1%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 15 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | habanero | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | habanero | 2 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

Notatki

- 3 duże papryczki na gotowanie (habanero po burzliwej wyczuwalne w smaku, ostrość minimalnie wyczuwalna)
 - 3 małe papryczki sparzone na cichą dla podbicia ostrości
- 18 cze 2017, 23:18