

GREEN VENOM

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **34**
- SRM **34.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1680 L**
- Całkowita objętość zacieru **2240 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1680 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **777.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	250 kg (42.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	150 kg (25.6%)	80 %	20
Ziarno	Płatki jęczmienne	30 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 160	25 kg (4.3%)	74 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	25 kg (4.3%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	25 kg (4.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	25 kg (4.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	3000 g	60 min	9 %
Gotowanie	Target	1000 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1000 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	630 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech	300 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Tonka	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe bourbon	3500 g	Fermentacja cicha	14 dni