

Mega Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **52.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.8 kg (26.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.4%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4.4%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Smoked Malt	0.8 kg (11.7%)	80 %	18
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (7.3%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.8%)	70 %	299
Dodatek	Płatki dębu amerykańskie mocno spiekane	0.05 kg (0.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- -
31 sty 2017, 10:20