

## Mint Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **43.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (24.2%)	85 %	7
Ziarno	Carafa III	0.22 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.35 kg (4.2%)	65 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	0.2 kg (2.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	12 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	3 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao Wedel	80 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Mięta pieprzowa	18 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Ogarnąć najprawdziejszą miętę suszoną, a nie jakieś herbatki.  
*3 sie 2016, 14:37*