

# Nocny Skowyt Tropical Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **42.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (24%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	20 g	---