

Pomurnik (Tropical Stout)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **69.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (54%) | 90 % | 621 |
| Płynny ekstrakt | Profimator Malt Blonde | 1 kg (31.7%) | 65 % | 70 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.2 kg (6.3%) | 70 % | 837 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.25 kg (7.9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 15 g | 5 min | 5.1 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 15 g | 3 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 8 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Vanilla Beans | 4 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |

Notatki

- Można dodać więcej wanilii. Piwo dobre.
24 kwi 2019, 12:10