

## 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