

Stout Trooper

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **54.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	1 kg (31.2%)	81 %	7
Ziarno	Słód Owsiany	1 kg (31.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.2 kg (6.2%)	80 %	45
Ziarno	Czekoladowy 900 (Castle)	0.2 kg (6.2%)	65 %	900
Ziarno	Brown (Fawcett)	0.2 kg (6.2%)	72 %	190
Ziarno	Kawowy	0.1 kg (3.1%)	72 %	500
Ziarno	Jęczmień palony (Castle)	0.1 kg (3.1%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	50 g	5 min	2.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mięta Pieprzowa otarta	30 g	Fermentacja cicha	3 dni