

## Stout v5\_gruszka #83

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM **36**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	1 kg (16.6%)	80 %	4
Ziarno	Mep©Ale	3 kg (49.7%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - monachijski I	0.758 kg (12.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.4 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Viking - karmelowy czerwony	0.024 kg (0.4%)	75 %	50
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	72.7 %	1000
Ziarno	Chateau - black	0.35 kg (5.8%)	73 %	1350
Dodatek	gruszka wędzona	0.3 kg (5%)	28 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	28 g	30 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	30 g	10 min	6 %

120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.03 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	gruszka wędzona	300 g	Gotowanie	10 min