

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