

## Tęsknica (tropical stout)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **61**
- SRM **30.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.025 kg (0.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	1 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	1 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	melasa trzcinowa	300 g	Gotowanie	10 min