

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 |