

Tonka Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **33.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Viking Karmel 300	0.1 kg (2.2%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa III Specjal	0.2 kg (4.4%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Karmelowy Pszeniczny	0.25 kg (5.6%)	79 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.8 %