

# TriStout

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **21.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (12.5%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.6%)	75 %	45