

# Tropical Extra Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **49**
- SRM **37.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.1 kg (1.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	1 kg (13.6%)	85 %	8
Ziarno	Kawowy	0.35 kg (4.8%)	77 %	500
Ziarno	Caramel Aromatic	0.5 kg (6.8%)	75 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	55 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Yeast