

tropical stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **47.7**
- Styl **Sweet 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 04	Ale	Suche	20 g	---
-------	-----	-------	------	-----