

## Tropical stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **40**
- SRM **53.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting - Maris Otter	1.3 kg (29.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.8%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (6.8%)	70 %	690
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (6.8%)	73 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	21 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Centennial	13 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

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

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

### Notatki

- Słody palone dodane w momencie podgrzewania do 76 stopni (15min w garze)  
*6 lip 2022, 23:29*