

Tropical stout #2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **42**
- SRM **54.1**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting - Maris Otter	3 kg (65.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	crystal dark	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	300
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.5%)	73 %	1200
Ziarno	czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.4%)	70 %	1200
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (2.2%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	80 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs