

# Tropical Stout 2018

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **34.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.7%)	70 %	299
Cukier	muscovado	0.4 kg (5.9%)	94 %	49
Cukier	Dememera Sugar	0.4 kg (5.9%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	8 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------