

# Tropical Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **37.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (61.6%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (9.5%)	70 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.6%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.9%)	70 %	299
Cukier	muscovado	0.68 kg (10.7%)	94 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	8 %

## Drożdże

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

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