

tropical stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **43.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 4 kg (46.1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (11.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (5.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | weyermann - caramunich typ II | 0.5 kg (5.8%) | 75 % | 125 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.5 kg (5.8%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 1 kg (11.5%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.08 kg (0.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | żyto palone | 0.1 kg (1.2%) | 1 % | 750 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 1 kg (11.5%) | 1 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|--------|------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | korzeń lukrecji | 20 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | owoce kandyzowane tropical mix | 200 g | Gotowanie | 20 min |