

tropical stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **48**
- SRM **46.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **78.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (74.6%) | 80 % | 5 |
| Cukier | melasa | 0.25 kg (7.5%) | 68 % | 158 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.1 kg (3%) | 71 % | 210 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Jęczmień palony Weyermann | 0.2 kg (6%) | 55 % | 1400 |
| Ziarno | Carafa II special | 0.1 kg (3%) | 70 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - German Ale | Ale | Gęstwa | 50 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------|--------------|-----|-----------|--------|
| Inne | chłodnica ;) | 1 g | Gotowanie | 15 min |
|------|--------------|-----|-----------|--------|