

Tropical Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **50.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (70.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 1 kg (17.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (8.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Merkur | 15 g | 40 min | 14 % |
| Gotowanie | Merkur | 15 g | 15 min | 14 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 30 g | 10 min | 7.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Mango | 1.5 g | Zacieranie | 50 min |
| Dodatek smakowy | Mango (puszka) | 2 g | Fermentacja cicha | 14 dni |