

# 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**
- Wyladuj 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