

## Ucieczka z tropiku

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **39.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (64.5%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.2%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.25 kg (3.2%)	74 %	158
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.5%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.2%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	15 %

Whirlpool	Galaxy	25 g	1 min	15 %
-----------	--------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile