

#37 Pastry Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **28**
- SRM **42.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	1 kg (12.1%)	100 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Cynamon	10 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Prażone Ziarna Kakaowca	500 g	Fermentacja cicha	30 dni