

Pastry American Imperial Stout

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **75**
- SRM **49.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons pale ale	4 kg (58%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.3%)	75 %	20
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (2.9%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.9%)	70 %	837
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (5.8%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	25 dni	9.5 %

Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	25 dni	11 %
----------	---------------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP04044	Ale	Gęstwa	400 ml	8000

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	400 g	Butelkowanie	---