

Pastry Stout #1

- Gęstość **42 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **68.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.49 kg (50.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.69 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	1.69 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	2 kg (9.6%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (1.9%)	20 %	493
Ziarno	Caraaroma	0.67 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.49 kg (2.3%)	73 %	120
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.69 kg (8.1%)	78 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.47 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	3000 ml	Wyeast Labs