

pastry stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **25**
- SRM **39.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	enzymatyczny	1 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (10%)	75 %	60
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (10%)	79 %	130
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %