

Pastry Stout

- Gęstość **33.5 BLG**
- ABV **17.3 %**
- IBU **44**
- SRM **78.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Cookies viking	1 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.75 kg (7.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5%)	20 %	650
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Cukier	Maltodekstryna	0.75 kg (7.5%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	46 g	70 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danny's Favourite 1450	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
---------------------------	-----	--------	--------	------------