

#20 Pastry Stout z solonym karmelem i wanilią

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **48**
- SRM **53.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (48.6%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.3 kg (8.1%)	72 %	40
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (4.9%)	70 %	812
Ziarno	Special W	0.15 kg (4.1%)	73 %	300
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (8.1%)	60 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (13.5%)	1 %	0
Cukier	Krówki	0.2 kg (5.4%)	100 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M09 Mead	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól	3 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Wanilia	2.5 g	Fermentacja cicha	10 dni