

Cuban cigar pastry stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **51.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Organic Pilsen Malt	4 kg (44.9%)	70 %	4
Ziarno	Spelt Castle Malting	0.25 kg (2.8%)	70 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (11.2%)	70 %	120
Ziarno	Chocolat Castle Malting	0.75 kg (8.4%)	70 %	1000
Ziarno	Special B Castle	1 kg (11.2%)	70 %	300
Ziarno	Melano Castle Malting	1 kg (11.2%)	70 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	70 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	45 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale ESB Lalleman	Ale	Suche	11 g	Lalleman

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cygaro Guantanamera 2 szt	20 g	Gotowanie	20 min

Dodatek smakowy	Wiórki dębowe palone i niepalone macerowane w Jeam Beam i Jack Daniels	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	400 g	Fermentacja cicha	10 dni