

FPD Pastry Imperial Stout

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **32**
- SRM **42.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.1%)	70 %	812
Cukier	Maple Syrup	0.66 kg (5.4%)	65.2 %	69
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.1%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	90 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Kokosowe	1000 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Czekolada do picia	220 g	Gotowanie	10 min