

Krogulec - Pastry Stout

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **54**
- SRM **53.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (15.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	79 %	22
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Dark	0.5 kg (7.9%)	95 %	60
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (6.3%)	74 %	800
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	15 g	Fermentacja cicha	7 dni