

# 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 |