

## Pastry Cookie Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **17**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (13.3%)	100 %	30
Ziarno	Cookie	1 kg (13.3%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew - Windsor	Ale	Suche	11 g	Lallemand