

# Pastry Imperial Stout

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **60**
- SRM **38.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **105 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (60.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (4.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (1.7%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.3%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (1.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	7.9 %

Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	7.9 %
Gotowanie	Zula	30 g	45 min	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	700 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	kruszone ziarna kakowca	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laski wanilii	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	masło orzechowe w proszku	180 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Jęczmień palony na 15 godzin zalałem wodą i wrzuciłem do lodówki. Dodałem na końcu mash-out. Konieczny Cold Crash przed butelkowaniem w związku z masłem orzechowym w proszku.  
3 mar 2022, 10:57