

## Pastry Imperial Stout

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **47**
- SRM **59.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (13.4%)	73 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (13.4%)	70 %	128
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (4.7%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.7%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (16.1%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %