

PASTRY IMPERIAL STOUT

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **51**
- SRM **50.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	2 kg (15.1%)	63 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (7.5%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1 kg (7.5%)	20 %	493
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (5.7%)	76.1 %	0
Cukier	Maple Syrup	0.3 kg (2.3%)	65.2 %	69
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (3%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	vanilla	5 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	coconut shrimps	1000 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	cocoa beans	100 g	Fermentacja cicha	---