

Pastry stout

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **35.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66 L**
- Całkowita objętość zacieru **88 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III	2 kg (7.8%)	70 %	1034
Ziarno	cookie	1.5 kg (5.9%)	65 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	3.5 kg (13.7%)	76.1 %	0