

Pastry Stout

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **52**
- SRM **33.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	RED ACTIVE	5 kg (79.4%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zaprawka Irish Cream	250 g	Gotowanie	5 min