Pastry Stout

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **13**
- SRM **57.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg *(60%)*	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg *(5%)*	60 %	1200
Ziarno	Żytni palony	0.5 kg *(5%)*	20 %	493
Ziarno	Żytni karmelowy	0.5 kg *(5%)*	74 %	175
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg *(5%)*	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg *(5%)*	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg *(5%)*	76.1 %	0
Cukier	XYLITOL	0.5 kg *(5%)*	75 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg *(5%)*	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	40 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	300 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Tonka	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Płatki High vanilla macerowane	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.