

## Pastry Stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **25**
- SRM **57.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (38.6%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1.5 kg (19.3%)	77 %	20
Ziarno	Viking Chocolate	0.75 kg (9.6%)	80 %	400
Ziarno	Viking Dark Chocolate	0.38 kg (4.8%)	80 %	900
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.75 kg (9.6%)	80 %	150
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.19 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Roasted Barley	0.19 kg (2.4%)	55 %	591
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.19 kg (2.4%)	76.1 %	0
Cukier	Cara-Pils/Dextrine	0.09 kg (1.2%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	120 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	750 ml	White Labs