

## Pastry Stout

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **21**
- SRM **60.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (39%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Crystal	2 kg (26%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (13%)	82 %	14
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (13%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Briess LME - Maltoferm A-6000 (Black Malt Extract)	0.2 kg (2.6%)	78 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	60 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.5 g	Safale