

Pastry Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **25**
- SRM **43.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10%)	76.1 %	0
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	weyermann pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (5%)	72 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	tonka	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	ziarna kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	4 dni