

## Pastry stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **15.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **75C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.06 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.06 kg (2.4%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (9.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	5.5 g	---