

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 % |

Drożdze

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