

PASTRY STOUT

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU ---
- SRM **49.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (6.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.7%)	76.1 %	0
Cukier	Maltodekstryna	0.25 kg (5.7%)	76.1 %	0