

Pastry Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **27.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (46.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.7 kg (21.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (15.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (9.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 4 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 5 g | 30 min | 11 % |