

## 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 %