

# PASTRYSTOUT

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **43**
- SRM **48.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (37%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (10.6%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10.6%)	80 %	45
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.4 kg (4.2%)	73 %	177
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.3%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (7.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.93 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile