

# PeanutbutterStout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **44**
- SRM **26.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (14.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12.5 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	12.5 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	12.5 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	12.5 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Suche	6 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	peanut butter powder	150 g	Gotowanie	10 min