

#XX Pastry Peanutbutter RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU ---
- SRM **57.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.6 kg (65.5%)	80 %	7
Ziarno	Baked Oats, Flaked	0.55 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.45 kg (8.2%)	72 %	236
Ziarno	Wheat, Roasted	0.45 kg (8.2%)	54.3 %	1300