

48. Żytni stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **48**
- SRM **38**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.8 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.1 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (6.9%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum własna szyszka 2017, 1/3 więcej niż granulatu.	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP Burlington-	Ale	Gęstwa	70 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kakao	20 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------	------	-----------	-------