

AMERICAN RYE STOUT 15

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **60.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (37.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %

Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis