American Rye Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **39.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg *(42.3%)*	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg *(28.2%)*	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg *(7%)*	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg *(7%)*	60 %	788
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg *(7%)*	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg *(8.5%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	42.5 g	0 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	42.5 g	5 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.