

RyE Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **30.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann żytni	0.5 kg (8.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.5 kg (8.2%)	80 %	1050
Ziarno	Wyermann Cararye	0.1 kg (1.6%)	80 %	175