

#29 Rye Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **41**
- SRM **56.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (21.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (6.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	14 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis