

#39 American Rye Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **31.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 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	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.8%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.8%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	45 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale