

#42 Rye Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **29.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytmi	0.5 kg (19.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (5.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile