

#43 American Rye Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **69**
- SRM **39.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **39.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (53.8%)	90 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (15.4%)	86 %	7
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	1 kg (7.7%)	76 %	175
Ziarno	Weyermann - Chocolate Malt	0.5 kg (3.8%)	76 %	887
Ziarno	Żyto palone	1 kg (7.7%)	65 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	65 %	985
Dodatek	Płatki żytnie	1 kg (7.7%)	30 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	30 g	60 min	18 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	70 g	15 min	18 %
Gotowanie	Chinook	70 g	5 min	12 %
Na zimno	Eureka!	50 g	7 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min