

#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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |