

48. Żytni stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **48**
- SRM **38**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.25 kg (34.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1.8 kg (50%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (5.6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.1 kg (2.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.25 kg (6.9%) | 73 % | 887 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum własna szyszka 2017, 1/3 więcej niż granulatu. | 20 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP Burlington- | Ale | Gęstwa | 70 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Kakao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------------|-------|------|-----------|-------|