

American Rye Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **27.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (17.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	3 min	13.1 %

Notatki

- pale ale 3kg
żytni 1kg
monachijski 2 0,8 kg
jęczmień palony 0,1 kg
czekoladowy ciemny 0,3kg

15g warrior
35g citra
35g equinox
17 wrz 2018, 12:18