

Australian Rye Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **37.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - roasted rye | 0.35 kg (7.4%) | 67.5 % | 625 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (8.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Barwiący obłuszczone | 0.1 kg (2.1%) | 65 % | 1300 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.1 kg (2.1%) | 72 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 23 g | 50 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 25 g | 15 min | 15.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 31 g | 0 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Vic Secret | 50 g | 4 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |