

# 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