

# Chili Rye Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **21.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ale (Malteurop)	4 kg (78.4%)	81 %	8
Ziarno	Mąka żytnia	0.5 kg (9.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.9%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Tradition	15 g	15 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Chili	1.5 g	Gotowanie	5 min