

irish rye stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **33.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (35.7%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (35.7%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.9%)	80 %	20
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.257 kg (4.6%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.048 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	10 min