

# Jebane Żyto

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **37.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.2 kg (28.9%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.7 kg (41%)	80 %	7
Ziarno	kawowy	0.2 kg (4.8%)	75 %	500
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12%)	81 %	4
Ziarno	Extra black	0.15 kg (3.6%)	65 %	1400
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.6%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	plátky debowe średnio opiekane	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	10 min