

## KEG A RYE STOUT

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **33.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	palone żyto	0.5 kg (12.5%)	68 %	1100