

little black rye

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **30.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	3.5 kg (52.5%)	63 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.33 kg (4.9%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	13.2 %