

Mint Rye Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **45**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3.9 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.1%)	73 %	887
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (9.8%)	70 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.1%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (8.1%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	70 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	50 g	Fermentacja cicha	3 dni