

Pierwszak Rydza

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **40.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.7%)	68 %	300
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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