

# Rye American Stout z wędzoną śliwką

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **32.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (43.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.125 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (3.6%)	1 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.6%)	1 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	20 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	250 g	Gotowanie	5 min