

Rye American Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **65**
- SRM **40.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (51.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1.5 kg (19.4%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.5%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %

Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---