

## Rye Belgian Stout 54

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **69**
- SRM **40.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (51%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (7.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.7 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	jęczmień palony castle malting	0.4 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	2 kg (20.4%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	5 min	13 %
Gotowanie	Centennial	60 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 26	Ale	Płynne	300 ml	---