

## Rye Belgian Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **37.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (45.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.3%)	79 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (18.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M25 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's