Rye Extra Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **46**
- SRM **43.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg *(46.2%)*	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg *(30.8%)*	85 %	8
Dodatek	Płatki Żytnie	0.7 kg *(10.8%)*	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg *(4.6%)*	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.3 kg *(4.6%)*	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg *(3.1%)*	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.