

## rye Peated preasure

---

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU ---
- SRM **38.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (23.5%)	80 %	7
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (17.6%)	100 %	30
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150