

Rye Stout #1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **52.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **60 min**
- Temp **38 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 0.5 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.25 kg (8.3%) | 78.3 % | 650 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.25 kg (8.3%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.25 kg (8.3%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.25 kg (8.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 30 min | 7.2 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|--------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 10 min | 7.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 5 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g | Safale |