

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Przetrzymaj 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