

Rye stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **35.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (52.3%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2.5 kg (32.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.5%)	70 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	90 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale