

# Rye Stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **45.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (42.7%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (24.4%)	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (7.3%)	70 %	128
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.5 kg (6.1%)	73 %	1067
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (3.7%)	70 %	1084
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	41.2 g	60 min	16.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs