

## Rye Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **71**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (45.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (21.1%)	85 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.1%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.2%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.8%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis