

Rye Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **52**
- SRM **37.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (18.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (42.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.35 kg (5%)	70 %	664
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (5%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	60 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka Beans	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whisky	25 g	Fermentacja cicha	7 dni