

## RyE Stout

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **30.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (82%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann żytni             | 0.5 kg (8.2%) | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Weyermann żytni czekoladowy | 0.5 kg (8.2%) | 80 %       | 1050 |
| Ziarno | Wyermann Cararye            | 0.1 kg (1.6%) | 80 %       | 175  |