

# Rye Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **32.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (18.9%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Extra black	0.2 kg (3.8%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

## Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 20.02.2020 14\*BLG  
Przelane na cichą 26.02.2020  
20 lut 2020, 12:46