

## Rye Stout 72

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **55**
- SRM **20**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (45.5%)	78 %	6
Ziarno	żytni jasny	3.4 kg (38.6%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.65 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	żyto prażone	0.4 kg (4.5%)	--- %	---
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %

### Notatki

- Zalecana łuska ryżowa do filtracji.  
15 gru 2019, 16:58