

Rye Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **37.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (51.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (8.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.35 kg (6%) | 74 % | 900 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 1.6 kg (27.6%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 40 g | 1 min | 11 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 2000 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------------|-----|--------|---------|------------------|