

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 %

## Drożdże

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

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