

Rye Stout V

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **29.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.2%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.25 kg (4.2%) | 20 % | 1000 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 8 |