

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