

rye stout vanilia

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **39.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (15.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	20 min	10 %