

# Ryestout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **36.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	1.6 kg (47.1%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	1 kg (29.4%)	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.9%)	70 %	128
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (5.9%)	78 %	100
Ziarno	Pszoniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.1 kg (2.9%)	55 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	7 g	Danstar