

# Ryevolver

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **82**
- SRM **58**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (37%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Żytni	1.2 kg (26.1%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	palony jęczmień	400 g	Gotowanie	60 min
Inne	słód karmelowy	300 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	kawa	400 g	Butelkowanie	---