

# RyeWheatRiceBarley Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **26.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (18.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (2.8%)	20 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.8%)	74 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Caramel Sweet	0.2 kg (3.8%)	75 %	50
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.25 kg (4.7%)	82 %	10
Ziarno	kawowy	0.15 kg (2.8%)	--- %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	10 min	3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	45 min	5.1 %