

# Ryj

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **20.5**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (62.5%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (20.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.2 kg (4.2%)	74 %	175
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.2%)	70 %	128
Ziarno	Light chocolate	0.2 kg (4.2%)	60 %	550
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (4.2%)	20 %	493

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Bramling	50 g	90 min	6 %
Brzezka przednia	Bramling	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	15 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar