

Smoked rye stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **38**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 2 kg (38.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żyto prażone | 0.25 kg (4.8%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.25 kg (4.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (28.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (19%) | 5 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 40 g | 40 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |