

Smoked rye Stout.

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **58**
- SRM **47.2**
- Styl **Foreign Extra 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3.5 kg (44.3%)	85 %	8
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (38%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	140 ml	White Labs