

Stout z płatkami żytnimi

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **35.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (52.6%)	82 %	4
Dodatek	Płatki Żytnie	1 kg (17.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (10.5%)	55 %	1100
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400