

Stout żytni

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **17.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneńsk Weyerman | 1 kg (35.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (35.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (14.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.045 kg (1.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.32 kg (11.4%) | 85 % | 1 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.04 kg (1.4%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 30 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|