

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
--------------------------	-----	--------	--------	------------------