

Tęgie Żyto

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **30.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (14.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann Palony Jęczmien	0.25 kg (3.7%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann żytni Czekoladowy	0.25 kg (3.7%)	70 %	1050
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (3.7%)	73 %	177

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.5 %