

żytni rys

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **80**
- SRM **57**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (21.7%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.9%)	80 %	16
Ziarno	żyto prażone	1 kg (10.9%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	11 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Sybilla	34 g	60 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	600 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	płatki dębowe	15 g	Fermentacja cicha	30 dni
-----------	---------------	------	-------------------	--------