

Żytni stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **29.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (65.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (14.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.6 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.9%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	65 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale