

# Żytni Stout 12'Blg

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **26.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (74.1%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1.5 kg (15.9%)	74 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.1%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.6%)	20 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	MJ