

# 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           |