

## żytni stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Słód Żytni Czekoladowy Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	700

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	11 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda z Biedry	21000 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	kwas	4 g	Zacieranie	90 min