

# Żytni stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **37.4**
- Styl **Dry 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 **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (24.7%)	85 %	8
Ziarno	Żytni czekoladowy	1 kg (12.3%)	70 %	700
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.2%)	60 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	35 g	10 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	---