

# 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 | ---          |