

#30 Rye Beer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	3 kg (66.7%)	71 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - żytni	1.5 kg (33.3%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	25 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 - Kłosa Kansas	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile