

# Hoppy Rye Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 2 kg (50%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni               | 1 kg (25%) | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka    | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic     | 30 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Centennial | 25 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Mosaic     | 20 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Centennial | 25 g  | 2 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| farmhouse ale yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | wyeast       |