

Rye Wine

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **79**
- SRM **20.2**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5.5 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	3.5 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.5%)	80 %	15
Ziarno	Karmel 300	0.5 kg (4.8%)	70 %	299
Cukier	Cukier kandyzowany	0 kg	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP070 BOURBON	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	375 g	Zacieranie	5 min

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	10 g	Fermentacja cicha	10 dni