

Rye Wine

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **85**
- SRM **17.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2.1 kg (42%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.4 kg (8%)	73 %	177
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (20%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	80 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	2 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis