

ALE ŻYTO

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (30%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	1 kg (20%)	76 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	domowy 2022	30 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	domowy 2022/2023	30 g	30 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	domowy 2022/2023	30 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	domowy 2022/2023	30 g	5 min	3 %
Whirlpool	domowy 2022/2023	50 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----