

American Rye 25l.

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pizneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3 kg (54.5%)	--- %	4
Ziarno	żytni 4-14 EBC Viking Malt	2.5 kg (45.5%)	--- %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade 6,9% AA	5 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Citra 13,7 % AA	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade 6,9% AA	20 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 13,7 % AA	25 g	0 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis