

# American Rye

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (30%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	5 dni	5 %