

American Rye Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %

Drożdże

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