

American Rye imbir trawa cytrynowa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (8.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (35.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (17.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Żytmi | 1 kg (17.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (17.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Citra | 25 g | 14 dni | 12.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 25 min | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | imbir | 20 g | Gotowanie | 15 min |