

## American RYE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **5.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (7.8%)	79 %	10
Ziarno	Carahell karmelowy	0.25 kg (5.6%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska jęczmienna	500 g	Zacieranie	---