

Amerykańskie żyto

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2.5 kg (43.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	liść limonki kafir	15 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	--------------------	------	-------------------	-------