

Bourbon Rye

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Kukurydza	5 kg (36.8%)	85 %	2
Ziarno	Żytni	1.5 kg (11%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (8.1%)	80 %	5
Cukier	Cukier	6 kg (44.1%)	100 %	0