

# Bursztynowy RYE Hop Cat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **11.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **48 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (38.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (48.1%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.7 kg (13.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	20 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Dodać namoczoną łuskę do gotowania na 10-15 minut  
2 wersje

1. Fermentacja poniżej 20stC
2. Fermentacja powyżej 20stC

30 paź 2019, 22:26