

# Bursztynowy RYE Hop Cat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **12.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 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 **27 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	4 kg (44.4%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (11.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (11.1%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (11.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	20 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %
Whirlpool	Ella (AUS)	40 g	5 min	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis