

CITRA MOSAIC RYE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **11.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.9 kg (79.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.27 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (11.5%)	75 %	45
Dodatek	Płatki żytnie	0.5 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	50 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Cascade	25 g	1 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis