

# GALAXY LORAL RYE ALE

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **33**
- SRM **6**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	3.5 kg (50%)	75 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Loral	30 g	10 min	11.9 %
Na zimno	Galaxy	60 g	4 dni	15 %
Na zimno	Loral	60 g	4 dni	11.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	---