

Hoppy Rye Saison

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
farmhouse ale yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	wyeast