

# LETNI ŻYTNI ALE

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MALTEUROP ALE	4 kg (55.9%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	2 kg (28%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.65 kg (9.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CASCADE	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	7 %
Gotowanie	SIMCOE	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	SIMCOE	10 g	7 min	13 %
Gotowanie	MOSAIC	10 g	7 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	10 g	FERMENTIS
S-33	Ale	Suche	10 g	FERMENTIS