

## Light wheat rye beer

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **29**
- SRM **9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (48.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (9.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	0 min	15.5 %