

LITE RYE PALE ALE-LEKKI ŻYTEK

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (25%)	79 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	wakatu	25 g	15 min	8 %
Whirlpool	WAKATU	25 g	0 min	8 %
Whirlpool	Waimea	50 g	0 min	17 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis