

# 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    |