

## Lite rye pale ale

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **16**
- SRM **10**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **80.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (40%)	81 %	8
Ziarno	Colorado Pale Base	1 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Crystal II	0.5 kg (20%)	71 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Barbe Rouge	60 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	lunga	30 g	3 dni	11 %
Whirlpool	Barbe Rouge	30 g	20 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	5 min	11 %

### Drożdże

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