

## Master Yoda (Rye Wine)

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM **22.5**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **51.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	3 kg (47.6%)	81 %	7
Ziarno	Żytni (Viking Malt)	1.6 kg (25.4%)	81 %	9
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki Żytnie Błyskawiczne	0.4 kg (6.3%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	40 g	60 min	14 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvign	15 g	15 min	11 %
Whirlpool	Green Bullet	15 g	15 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12.4 %

Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
-----------	---------------	------	--------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis