

# MOKO Rye wine

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **81**
- SRM **9.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (31.6%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (21.1%)	85 %	8
Ziarno	Enzymatyczny	0.25 kg (5.3%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Citra + Amarillo + Centennial + Galaxy	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra + Amarillo + Centennial + Galaxy	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra + Amarillo + Centennial + Galaxy	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra + Amarillo + Centennial + Galaxy	43 g	5 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min