

# NewZelandRyeWheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (33.3%)	78 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kohatu	15 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	0 min	7.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Kohatu	25 g	14 dni	7.8 %
Na zimno	Motueka	25 g	14 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew