

## Only RW

---

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **22.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	3 kg (34.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (4%)	65.2 %	315
Dodatek	cukier	0.4 kg (4.6%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Sterling	25 g	25 min	7.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.6 %