

## 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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj 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 %     |