

# Polish Light Rye

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (38.1%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.5%)	72 %	4
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	1 kg (19%)	80 %	12
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Callista	50 g	7 dni	4 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	15 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	12 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------