

# Premium American Rye Lager

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Optima	3 kg (44.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Pilzneński Premium Weyermann	1.5 kg (22.1%)	82.23 %	2
Ziarno	Pszeniczny Optima	0.9 kg (13.2%)	81.4 %	3
Ziarno	Karmelowy Cara Clair Castle	0.5 kg (7.4%)	78 %	7
Ziarno	Karmelowy Carahell Weyermann	0.5 kg (7.4%)	75.74 %	26
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.4 kg (5.9%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo granulat	15 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade granulat	20 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	1 min	2.8 %
Whirlpool	Citra granulat	35 g	15 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W-34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### **Dodatki**

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