

# Pszenżyto

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **10.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	1.665 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.53 kg (34.6%)	85 %	1
Ziarno	Żytni	0.477 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Viking Smoked Malt torfowy	0.6 kg (13.6%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.1%)	80 %	6
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (2.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	40 g	5 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas ascorbinowy	4 g	Fermentacja burzliwa	14 dni