

Red Rye Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **13.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 4 kg (80.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski IREKS | 0.3 kg (6.1%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Żytni Weyermann | 0.5 kg (10.1%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Carafa III special | 0.15 kg (3%) | 70 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g | 60 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 15 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 5 min | 2.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| W34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | --- |