

Rey Wine 26BLG

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU ---
- SRM **12.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	4.5 kg (45%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Zacieranie	lunga	45 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs