

Rye Bread Ale #2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **5.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 65C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (27.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (36.7%)	81 %	5
Ziarno	Chleb żytni	1.5 kg (27.5%)	70 %	7
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (4.6%)	80 %	39
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (3.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	75 g	0 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs