

RYE LAGER

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (52.6%)	81 %	5
Ziarno	Żytmi	2 kg (35.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - CaraHell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	0 min	3.4 %