

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 % |