

# Rye Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.2 kg (36.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.1%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.02 kg (0.6%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale