

# Rye Pils

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadź używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (88.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (11.8%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	15 min	3.1 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	20 g	30 min	3 %