

Rye RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **71**
- SRM **65.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (31.3%)	85 %	8
Ziarno	Wheat, Roasted	0.5 kg (7.8%)	54.3 %	837
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (4.7%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	1 g	Zacieranie	60 min