

## Rye Wine 1.0

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **44**
- SRM **16.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	4 kg (38.1%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.5%)	79 %	130
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (9.5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis