

# Rye Wine

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **37**
- SRM **23.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **51.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Rye malt	6.5 kg (39.4%)	75 %	40
Ziarno	Viking Cookie malt	1 kg (6.1%)	72 %	50
Ziarno	Viking Colorado Honig malt	2 kg (12.1%)	80 %	11
Ziarno	Viking Colorado Crystal	1 kg (6.1%)	77 %	20
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (6.1%)	75 %	75
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (6.1%)	83 %	5
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	0.5 kg (3%)	70 %	75
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Southern Promise	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Southern Promise	5 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Southern Promise	5 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Smaragd	30 g	10 min	5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe lekko opiekane	200 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe beczka bourbon	100 g	Fermentacja cicha	20 dni