

## Rye Wine

---

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **49**
- SRM **13.5**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	3.35 kg (48.2%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.35 kg (48.2%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (3.6%)	73 %	177

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %