

## Rye wine

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **39**
- SRM **12.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	3 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (5.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	0.3 g	Zacieranie	1 min

Dodatek smakowy	Płatki dębowe po cherry	50 g	Fermentacja cicha	28 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 21 dni  
Cicha z płatkami dębowymi co najmniej miesiąc. Najlepiej 3 miesiące.  
Piwo po zabutelkowaniu jest dobre po kilku miesiącach, ale warto poczekać 2 lata  
*5 lis 2023, 19:24*