

## Rye Wine

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **20**
- SRM **14.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni                    | 5 kg (30.3%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 3.8 kg (23%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 1.7 kg (10.3%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 6 kg (36.4%)   | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka           | 75 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 10 min | 3 %        |