

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 %