

## rye01

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	2.5 kg (45.5%)	63 %	10
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Munich Malt	1 kg (18.2%)	80 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	24 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	24 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	75 g	0 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	47 g	5 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	protofloc	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	ph52	20 g	Zacieranie	60 min