

## Ryje łeb

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Wystadź używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni Strzegom	3 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (50%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Zula	20 g	6 min	13.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	6 min	18.5 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	6 min	11.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	18.5 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	11.1 %