

# Smoked Rye Wine

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **28**
- SRM **9.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (5.6%)	74 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	70 min	13 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile