

Specjalty American Rye Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **7.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni - Viking Malt	2.5 kg (96.2%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Cararye	0.1 kg (3.8%)	75.6 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	5 min	18.4 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	18.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ciderini Dry	Winiarskie	Suche	10 g	---

Drożdże do Cydru + pożywka dla drożdży

Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------