

Spelt & Rye Harbour

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **10.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	0.8 kg (19%)	63 %	10
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (35.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1.7 kg (40.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Zacieranie	Marynka	30 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safebrew s-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---