

Wino żytnie

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **74**
- SRM **10.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	9.5 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Magnum	25 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Summit	15 g	1 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Safbrew

Notatki

- Przerwa beta-glukanowa jest dla mięczaków.
2 gru 2017, 11:05