

żytnie mocne

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **20.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.4 kg (61.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.7 kg (17.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	7 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	7 g	7 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---