

#18 RYE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **9.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	72 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (15.4%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.8%)	100 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	30 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	20 g	30 min	9.2 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	100 g	5 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- chmienie w woreczkach
4 lut 2025, 15:35