

## 2° (New Zeland Rye Pale Ale)

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5 kg (76.9%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni                 | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum       | 25 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Green Bullet | 50 g  | 20 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 20 g  | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- Receptura do poprawy. Gushing. Problemy z filtracją przez żyto  
3 lut 2017, 18:17