

#51 MaoRye v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **5.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	2 kg (28.6%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	35 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	3 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	25 g	3 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile