

#6 Coffee rye AIPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **5.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (72%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.65 kg (10.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	citra	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	citra	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	citra	20 g	10 dni	11 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki ryżowe	0.5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min