

#8 Lite Rye APA

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **27**
- SRM **12.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.31 kg (36.7%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.63 kg (17.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.38 kg (10.6%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	11.25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	11.25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	25 g	3 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min