

Bakcynalia

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2.5 kg (33.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	15 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	35 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	40 g	5 min	7 %
Whirlpool	Izabella	130 g	20 min	5.1 %
Whirlpool	Książęcy	120 g	20 min	7 %
Na zimno	Izabella	120 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Książęcy	140 g	3 dni	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas	5 g	Zacieranie	75 min

Czynnik do wody	sól	4 g	Zacieranie	75 min
-----------------	-----	-----	------------	--------