

Black Rye IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **30.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (64.5%)	80 %	8
Ziarno	Rye Malt	1 kg (16.1%)	80 %	10
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (8.1%)	78 %	20
Ziarno	Crystal 150	0.2 kg (3.2%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Pszenica palona na wygrzew
22 sie 2018, 17:19