

BLACK RYE IPA "ŻYTORILLO"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **35.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (48%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8
Ziarno	cararye	0.5 kg (8%)	75 %	175
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.35 kg (5.6%)	20 %	500
do filtracji				
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.4 kg (6.4%)	70 %	837
do filtracji				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
80-70C- 15min.				
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Gotowanie	60 min