

Black Rye IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej L wody do zacierania do C
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając L wody o temp. C

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (33.3%)	81 %	9
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.3%)	65.2 %	425
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.2%)	70 %	1399
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	74 %	1066
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.25 kg (4.2%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.2%)	20 %	666

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	70 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

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