

Cymes - żytowski przysmak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **46.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (50.3%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	3 kg (37.7%)	81 %	10
Ziarno	Bestmalz - Chocolate	0.5 kg (6.3%)	75 %	900
Ziarno	Thomas Fawcett - Chocolate	0.25 kg (3.1%)	65 %	1100
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.2 kg (2.5%)	85 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	10 min