

Lemongrass RYE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.7%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (12.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.14 kg (2.9%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.08 kg (1.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	citra	5 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	2 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	8 g	4 dni	5.8 %
Na zimno	Citra	8 g	4 dni	14.2 %

Na zimno	Chinook	8 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	8 g	2 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	pierwszy zbiór

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa - suszona	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- trawę namoczyć wcześniej w małej ilości wody
3 mar 2018, 17:50
- Do filtracji dodać łuski ryżowej, duże problemy z filtracją, podczas pierwsze warki.
5 mar 2018, 23:44