

Lite Rye Apa ver 1.

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.4 kg (42.4%)	81 %	7
Ziarno	Pale ale Ireks	1 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny IREKS	0.3 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Cararye	0.3 kg (9.1%)	74 %	130
Ziarno	Karmelowy Ireks 140 EBC	0.3 kg (9.1%)	75 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.4 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---