

Lite Rye IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (32.3%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	1 kg (32.3%)	77 %	26
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	10 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Fuggles	10 g	3 dni	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------