

Little ZŁY v.2black

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **25.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (43.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Brown	0.2 kg (12.5%)	68 %	185
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (6.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Willamate	10 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2 g	Gotowanie	60 min