

Little ZŁY

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **6.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (58.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (34.5%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (6.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	45 g	5 dni	13.5 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
-----------------	----------------	-----	-----------	--------