

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński        | 1.5 kg (34.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (22.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno  | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1 kg (22.7%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno  | Rye, Flaked                | 0.4 kg (9.1%)  | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno  | Biscuit Malt               | 0.25 kg (5.7%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno  | Wheat, Torrified           | 0.25 kg (5.7%) | 79 %       | 4   |
| Dodatek | gips                       | 0 kg           | 1 %        | 1   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga      | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga      | 20 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Cascade PL | 40 g  | 1 min  | 5.2 %      |
| Na zimno  | Cascade PL | 60 g  | 3 dni  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- piwo z resztek  
24 kwi 2018, 10:04