

PRIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **13**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Izabella	15 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Sybilla	20 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Izabella	20 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	700 ml	---