

Probusowe

- Gęstość **10.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **20.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **46.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (40.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (12.2%)	85 %	190
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.06 kg (2.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	6 g	0 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	6 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	30 min	4.9 %
Na zimno	Fuggles	4 g	5 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------