

Raj dla podniebienia

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **68**
- SRM **4.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs