

Rye APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	9 kg (90%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (10%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	20 g	fermentis