

RYE IPA #37

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **8.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pilzneński	4.33 kg (70.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking - Rye Malt	1.1 kg (17.8%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.35 kg (5.7%)	73.5 %	160
Ziarno	Bestmalz - Carmel Pils	0.2 kg (3.2%)	75 %	5
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	82 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	8 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	20 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	7 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	7 min	7.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowski	6.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3.43 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	3.32 g	Zacieranie	---

Notatki

- chmieie na 20 i 7 min do whirlpoola w 98-77C
7 mar 2017, 19:22