

Rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **5.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.4 kg (40.5%)	81 %	6
Ziarno	Mep@Ale	1.1 kg (31.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Żytni	0.7 kg (20.3%)	85 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.2 kg (5.8%)	82 %	5
Cukier	Cukier	0.055 kg (1.6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	35 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	15 min	8.4 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	8.4 %

Drożdże

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

OYL-501	Ale	Gęstwa	123 ml	Omega
---------	-----	--------	--------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3.8 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- 5 l Oaza + 12,7 l przegotowana kranówka
Ca - 69,6
Mg - 13,6
Na - 76,4
Cl - 79,6
SO4 - 162,9
alk.rez - 43,8
12 maj 2020, 21:50