

RYE IPA v3 #50

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.23 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 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 L** wody do zacierania do **74.3C**
- 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 **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	4.35 kg (70.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking - Rye Malt	1.2 kg (19.4%)	81 %	8
Ziarno	Chateau- Crystal	0.23 kg (3.7%)	78 %	150
Ziarno	Bestmalz - Caramel 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	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	13.6 %

Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	190 ml	Fermentum Mobile
gęstwa z 14.9.2017 - 1 pokolenie				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.47 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min