

W ryj i pa.

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **76**
- SRM **6.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **59.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	2 kg (27.6%)	80 %	12
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (27.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	35 g	45 min	11 %
Gotowanie	Falconer`s Flight	55 g	20 min	11 %
Gotowanie	Citra	23 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	27 g	7 min	10 %
Na zimno	Zythos	18 g	6 dni	11 %
Na zimno	Falconer`s Flight	50 g	6 dni	11 %

Na zimno	Citra	27 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	45 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Przy zacieraniu podgrzewamy wodę do 56°C i zasypuje słodami. Temperatura powinna spaść do okło 53°C. Po zasypie podgrzewamy oczywiście do pierwszej przerwy.
10 gru 2016, 13:31