

# 100% Rye APA 10 blg

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **13**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **15 C**, Czas **72 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **14.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **72 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (75%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (25%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- filtruj normalnie a jak nie pójdzie to przez pieluchę i przez pończochy, dodać 0,5 kg złody więcej ba wypadek utraty wydajności  
18 kwi 2017, 11:19