

# 103 IBU Double Rye IPA Strata Single Hop

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **103**
- SRM **6**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	5 kg (50%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Strata	40 g	120 min	14.5 %
Gotowanie	Strata	50 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	40 g	10 min	14.5 %
Na zimno	Strata	70 g	4 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis