

#14 Belgian Rye IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **73**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (30.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.7%)	78 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	70 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	31 g	15 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile