

2 na 100 #2

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **Rye IPA**

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 **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.1 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (36.8%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.06 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6.33 g	---