

#27 Hoppy Smoked Rye Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (42.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1.1 kg (23.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1.2 kg (25.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (8.5%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |