

#33 Rye APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (76.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt | 1 kg (19.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum szyszka | 17 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 36 g | 20 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Simcoe (30 zabratem-Darek) | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 20 min | 13.4 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 0 min | 6.8 % |
| Whirlpool | Simcoe (30 zabratem-Darek) | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Equinox | 27 g | 0 min | 13.4 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 7 dni | 6.8 % |
| Na zimno | Simcoe (30 zabratem-Darek) | 20 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |