

#43 Rye IPa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **7.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Rye Malt	1.75 kg (30.7%)	63 %	10
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Red active	0.3 kg (5.3%)	75 %	36
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (0.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Bramling Cross	30 g	20 min	6.1 %
Gotowanie	African Queen	20 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	0 min	14 %
Na zimno	African Queen	30 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska gryczana	100 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min