

#45 Rye NZ Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **6.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (100%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	50 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Pacific Jade	40 g	20 min	12.9 %
Na zimno	Wakatu	30 g	1 dni	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	20 g	10 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- 90-100g nowozelandzkiego chmielu
14 lip 2023, 18:41