

## #49 Rye Pacifica

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **13.5**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	1.5 kg (31.6%)	80 %	7
Ziarno	Malteurop - pilzneński	0.5 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt - żytni	2 kg (42.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (10.5%)	81 %	71
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 400	0.25 kg (5.3%)	70 %	473

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Pacifica	50 g	0 dni	3.1 %
Gotowanie	Motueka	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-057 HotHead® Ale	Ale	Płynne	50 ml	---