

## #7 RYE AIPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **56**
- SRM **6**
- Styl **Rye IPA**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	90 %	7
Ziarno	Żytmi	2 kg (30.8%)	90 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	15 g	5 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	45 g	10 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	4 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Butelkowanie	5 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- Problem z filtracją, zacier się zaklejał powyżej filtratora, 3 krotny restart filtracji, odebrana brzezka bardzo mętna, spodziewane dodatkowe straty po opadnięciu zawiesiny.

29 lis 2021, 10:20