

Adam jasny

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	3.5 kg (66%)	80 %	8
Ziarno	Żytni Strzegom	1.5 kg (28.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23.5 g	35 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	35 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.4 %