

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 % |