

# Alfa klon

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (78%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (17.7%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.04 kg (1.4%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	0.08 kg (2.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Green Bullet	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Green Bullet	70 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactobacillus planatum	2 g	Zacieranie	36 min