

ARES BLACK RYE IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **20.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	ARES BLACK RYE IPA	6 kg (89.6%)	75 %	20
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.2 kg (3%)	73 %	1001
Cukier	Glukoza	0.5 kg (7.5%)	99 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	---	10 %
Na zimno	Citra	25 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	5 min