

Australian Rye Pale Ale

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **9.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.7%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	50 min	16.1 %
Gotowanie	Summer	20 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	30 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	30 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Galaxy	80 g	6 dni	15 %
Na zimno	summer	20 g	6 dni	6.4 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	10 g	6 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	60 min