

Balgian Duple Rye Red IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **11.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	82 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (23.1%)	75 %	14
Ziarno	red ale	1.5 kg (23.1%)	75 %	70
Dodatek	płatki żytnie	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	55 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %

Whirlpool	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech ir.	5 g	Gotowanie	15 min