

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 |