

## Belgian Rye IPA

- Gęstość **20.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **12**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (26%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (32.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (5.2%)	75 %	65
Ziarno	Rye Malt	1.2 kg (15.6%)	63 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.7 kg (9.1%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.5%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %

Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew