

Big MaoRye

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **72**
- SRM **6.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	2 kg (40%)	85 %	8
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (20%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	4 dni	18.4 %
Na zimno	Kohatu	25 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan magnezu	2 g	Gotowanie	0 min
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Zacieranie w 68°C - 1h, mash out - 76°C do filtracji 50g łuski ryżowej
Fermentacja 17-18°C

17l piwa rozpuszczono z 103g glukozy
17 lis 2019, 11:36