

Black rye IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **86**
- SRM **8.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 66C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (44.4%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.3 kg (19.3%)	85 %	8
Dodatek	Weyermann - Carafa II	0.0001 kg	70 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.7%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Azacca	30 g	4 dni	14 %

Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast