

Black Rye IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **46.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (62.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (9%)	75 %	150
Ziarno	cara aroma	0.16 kg (1.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.16 kg (1.4%)	79 %	22
Ziarno	Black (Patent) Malt	1 kg (9%)	55 %	985
Cukier	cukier	1 kg (9%)	99 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	mouteka	25 g	6 dni	6.5 %
Na zimno	Summer	25 g	6 dni	6.4 %
Na zimno	Kohatu	25 g	6 dni	7.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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