

Black Rye IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **37.6**
- 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 **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (14.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.275 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.17 kg (2.4%)	81 %	6
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Eureka!	25 g	0 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Eureka!	75 g	6 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	75 g	6 dni	10 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale