

Black Rye IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **87**
- SRM **18.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2.5 kg (47.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (19%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1.35 kg (25.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carafoam | 0.2 kg (3.8%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Roasted | 0.2 kg (3.8%) | 54.3 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Waimea | 50 g | 20 min | 17.07 % |
| Gotowanie | Pekko | 20 g | 5 min | 16.8 % |

Drożdże

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