

# Coffe Rye American India Pale Ale

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (72%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.65 kg (10.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	10 dni	13.1 %

Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Płatki ryżowe	500 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	awa Arabica Columbia i Brazylia (50/50%) mielona najlepiej świeżo palona 50g	50 g	Fermentacja cicha	---