

Gryezzli - India Rye Brown Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **27**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (68.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Castle Malting - Cara Crystal	0.5 kg (7.6%)	--- %	150
Ziarno	Weyermann - Cararye	0.3 kg (4.5%)	--- %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.5%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	40 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Na zimno	Green Bullet	30 g	5 dni	11 %
----------	--------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---