

# 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**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 200 ml       | ---                 |