HB Belgian Double Rye Red IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **121**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg *(48.4%)*	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg *(24.2%)*	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg *(16.1%)*	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg *(3.2%)*	75 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg *(8.1%)*	85 %	3
Płatki żytnie 500g				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	45 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	66 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Nie-Żyt-Ciężone - Belgian Duble Rye Red IPA - receptura z ćwierćfinałów "Złotych kalesonów" Browar Pijany Mrówkojad - Maciej B.

  Skład zestawu:
  - 3 kg słodu Pale Ale Strzegom
  - 1,5 kg słodu żytniego Weyermann
  - 1 kg słodu czerwonego Strzegom
  - 0,2 kg słodu Abbey Malt Weyermann
  - 500 g płatków żytnich
  - 70 g chmielu Taurus
  - 50 g chmielu Athanum - tymczasowo zamieniony na chmiel Centennial 50g
  - 50 g chmielu Amarillo
  - 50 g chmielu Chinook
  - 50 g chmielu Columbus - tymczasowo zamieniony na Simcoe - 50g
  - drożdże Fermentum Mobile - FM25 Klasztorna medytacja - Sprawdź termin minimalnej ważności

  Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

  - słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 68oC,

  - następnie przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 65-67oC,

  - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-74oC,

  - następnie podnosimy temperaturę do 78oC,

  - wysładzanie w 12l wody o temperaturze 75oC.

  Chmielenie przez 60 minut:

  - 15-tej minucie gotowania - 70g chmiel Taurus,

  - w 35-tej minucie - 15g chmielu Columbus i 15g chmielu Athanum,

  - w 50-tej minucie - 15g chmielu Amarillo i 15g chmielu Chinook,

  - w 55-tej minucie - po 5g każdego z pozostałych chmieli

  - w ostatniej minucie - 15g chmielu Athanum, 15g chmielu Columbus, 10g chmielu Amarillo, 10g chmielu Chinook

  - chmielenie na zimno pozostały chmiel, na 2-3 dni przed końcem cichej fermentacji.

  Studzenie do temperatury poniżej 30oC, zadanie drożdży. Fermentacja burzliwa - 5-7 dni w temperaturze 16-18oC, następnie fermentacja cicha 2-4 tygodnie (można ją pominąć), rozlew do butelek. Po 4 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Wyszło mi z tego jakieś 20 litrów o ekstrakcie 15, 5 stopni blg.
  16 sty 2019, 23:56

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