

Lajcik

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **20**
- SRM **2.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 1 kg (31.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Bravo | 30 g | 30 min | 15.5 % |
| Na zimno | Bravo | 70 g | 3 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Notatki

- test niskoalkoholowego ale
9 mar 2018, 18:21