

# 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**
- Wysładzaj 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