

## Lite Rye APA

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **27**
- SRM **12.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.05 kg (36.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (10.5%)	20 %	493

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	9 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	9 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	3 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min