

## Lite Rye Pale Ale

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (75%)	82 %	5
Ziarno	Viking Rye malt	0.5 kg (25%)	85 %	17

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.8 %

dodajemy gdy temp. < 80 stopni  
20 minut

### Drożdże

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

### Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Piwo dość wodniste, trzeba będzie zmienić zasyp zrezygnować z zacierania w 67 C i może dać inne drożdże i może jakiś słód barwiący na kolor.  
*24 lut 2018, 18:18*