

Lite Rye Pale Ale

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **30**
- SRM **6.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg (43.5%)	79 %	5
Ziarno	Monachijski jasny	0.75 kg (21.7%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy żytni	0.2 kg (5.8%)	--- %	185
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (29%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04 Fermentis	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile