

## little rye

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **55**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.75 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (6.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------