

## Little ZŁY v.2

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (8.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	8 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	45 g	5 dni	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	7 g	Gotowanie	60 min