

Little ZŁY

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **6.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (58.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (34.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.2 kg (6.9%) | 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 | 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 | 5 g | Gotowanie | 60 min |
|-----------------|----------------|-----|-----------|--------|