

Maynard

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **9.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (51.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2.5 kg (36.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.4%)	85 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (2.9%)	75 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	15 g	25 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	22 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	28 g	3 dni	9.5 %

Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12 %
-----------	-------	-----	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale