

## Micro RYE IPA (hipcio)

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (69.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (19.8%)	85 %	3
Ziarno	Maris Otter	0.04 kg (4%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.07 kg (6.9%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hersbrucker	2 g	80 min	3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	4.1 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5.46 g	5 min	7 %
Whirlpool	Citra	5.46 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	5.46 g	0 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	3.8 g	Mangrove Jack's