

Multikulti - Rye IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **7.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (71.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt | 1 kg (14.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (14.3%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 100 g | 15 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 90 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 30 g | 10 min | 16 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 60 g | 5 dni | 4.8 % |
| Na zimno | Vic Secret | 30 g | 5 dni | 16 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |