

## 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