

NO. 19 Rye Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **6.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (54.5%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Rye Malt	3 kg (27.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (9.1%)	74 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	100 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	3 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	---

Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	---
--------------------------------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- 2 fermentatory po 17 litrów.
8 kwi 2018, 12:52