

# Polish Rye Session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (3.3%)	75 %	120
Ziarno	Żytni	1 kg (18.6%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	35 g	2 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	2 min	9.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	4 dni	4 %
Na zimno	Oktawia	65 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------