

Raj Ajpiej

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **9.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (25.6%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Crystal II 200	0.15 kg (3.8%)	71 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	17.6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min