

## Rajpajaj 2

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **7.4**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **35 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	2.5 kg (40.3%)	63 %	12
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (3.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Gotowanie	Chinook	15 g	0 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M44	Ale	Suche	11 g	---