

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj 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 | Pszeniczny | 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 | --- |