

# Rajpajaj

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **6.6**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	2 kg (33.3%)	63 %	12
Ziarno	Pale Ale	4 kg (66.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	25 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %

## Drożdże

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