

# Rathar

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **21 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2 kg (51.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (25.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15.4%)	75 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.3 kg (7.7%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	75 ml	The Yeast Bay