

ReBioly

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.2%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (67%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (6.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.07 kg (1.3%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (5.7%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	35 g	65 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	7 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	3.5 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	3.5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	3.5 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	3.5 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale