

Rey AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **9.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.7 kg (70.1%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.5 kg (22.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.5%)	75 %	150
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	0 min