

Rye APA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **6.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (22.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (22.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 0.75 kg (16.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.25 kg (5.6%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.8 kg (18%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | otręby żytnie | 0.15 kg (3.4%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Zula | 30 g | 10 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | HBC 472 Experimental | 30 g | 5 min | 9.3 % |
| Whirlpool | sultana | 20 g | 0 min | 13.8 % |
| Na zimno | sultana | 30 g | 1 dni | 13.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |