

Rye APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **8.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13 %

Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

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