

## RYE HAZY IPA 14 blg

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **7.4**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.8%)	80 %	6
Ziarno	Rye Malt	2 kg (30.5%)	63 %	10
Ziarno	Viking Munich Malt	0.75 kg (11.5%)	78 %	28
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.75 kg (11.5%)	79 %	12
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.8%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	9 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	20 g	20 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	FERMENTIS

## Notatki

- Hop Stand w temperaturze 74C - 70C przez 20 minut  
*18 lip 2020, 11:06*