

RYE IPA # 2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (68.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (25%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	55 g	1 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	55 g	1 min	10 %
Gotowanie	Sabro	55 g	1 min	15 %
Na zimno	Mosaic	45 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	45 g	2 dni	11 %
Na zimno	Sabro	45 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min