

Rye IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **10**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (21.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cashmere	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	cashmere	10 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	cashmere	10 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	cashmere	10 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	13.1 %

Na zimno	cashmere	10 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	15 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis

Notatki

- Ja warzę w BIAB
3 kwi 2020, 18:58