

Rye IPA na KKPD 24

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (72.7%)	82 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (22.7%)	78.3 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.2 kg (4.5%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	7 g	60 min	65 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Woda RO:kran
zacieranie 18L - kwas mlekowy 2.5 ml
wyladanie 7L - kwas mlekowy 2 ml
12 gru 2023, 18:16