

Rye IPA No.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **8.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (33.1%)	77 %	5
Ziarno	Rye Malt	1.25 kg (16.6%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (33.1%)	77 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.85 kg (11.3%)	77 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (4.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	12.1 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------