

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 |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|