

Rye IPA single hop Amarillo

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (77.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt | 1 kg (22.2%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 15.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 50 min | 15.1 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 0 min | 15.1 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 5 dni | 15.1 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 2 dni | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |