

## Rye Little APA v2

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (8.7%)	75 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (21.7%)	85 %	8
Ziarno	Carared	0.2 kg (8.7%)	75 %	39
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (43.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	34 g	20 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie na słodko 68~70 C  
24 gru 2017, 11:16