

# RYE Pale ale CITRA&AMARILLO

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (38.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (38.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13 %