

Rye'rytas z Alderaan

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (4.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1.3 kg (28.9%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | Citra | 35 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 35 g | 15 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 8.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |