

## RYE SMOKED ALE 1(7)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **14.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.4%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	--- %	15
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	--- %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (17.7%)	85 %	8
Ziarno	Peat Smoked Malt - Light	0.5 kg (8.8%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Crystal Dark	0.15 kg (2.7%)	--- %	480
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (5.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %

Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis