

RYE SMOKED IPA 2 GH DB

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1425 L**
- Całkowita objętość zacieru **1900 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1425 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **947.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	225 kg (47.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	125 kg (26.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	100 kg (21.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	25 kg (5.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	1100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	1250 g	40 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	1250 g	40 min	12 %
Na zimno	Simcoe	2800 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	2800 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	2000 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	Safale