

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**
- Wyszadzaj 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 |