

Rye't now

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (42.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 2 kg (33.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (6.8%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 25 g | 10 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 25 g | 7 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 25 g | 3 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 25 g | 3 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |