

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**
- Wyladuj 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