

# RYJ PEJ EJL

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **10.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (79.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (11.9%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (5%)	73 %	200
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	16.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	0 min	16.1 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whifloc	1 g	Gotowanie	15 min