

Ryjek

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2040.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1725 L**
- Całkowita objętość zacieru **2300 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1725 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **890.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2040.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	400 kg (69.6%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	150 kg (26.1%)	63 %	10
Ziarno	Carahell	25 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2500 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	2500 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	5000 g	1 min	12 %
Whirlpool	Idaho 7	5000 g	1 min	12.7 %
Na zimno	El Dorado	20000 g	3 dni	15 %
Na zimno	Azacca	20000 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	5000 ml	White Labs

Notatki

- Start od 17 °C

Chmienie na zimno co 2 dni
12 maj 2022, 21:20