

ryzowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (10%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.65 kg (65.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.61 kg (24.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Cascade	12 g	30 min	7.7 %
Zacieranie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	5 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	WAI-ITI	15 g	4 dni	2.8 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	7.7 %
Na zimno	Chinook	15 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min