

ryzowe 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.3**
- 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 **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.8 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 (10.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (65.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (24.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	5 g	5 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	20 g	---	13.5 %
Na zimno	Cascade	23 g	---	7.7 %
Na zimno	WAI-ITI	10 g	---	2.8 %
Na zimno	Chinook	10 g	---	13 %

Drożdże

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