

Session Rye IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (48.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (24.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (12%)	81 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (6%)	73 %	80
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Crystal	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	5 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis