

Session Rye NEPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (39.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (31.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki zythnie | 0.8 kg (12.7%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Sorachi Ace | 25 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 30 min | 13 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 75 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 70 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|-------|
| Czynnik do wody | Pozywa dla drozdzy | 3 g | Gotowanie | 2 min |