

Smoke Rye AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **12.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 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 **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.79 kg (31.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.52 kg (20.9%)	79 %	15
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłonią	0.4 kg (16.1%)	82 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (12%)	75 %	150
Ziarno	Rye, Flaked	0.28 kg (11.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Bravo	5 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Azacca	8 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Bravo	20 g	3 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

bulldog B4 English Ale	Ale	Gęstwa	20 ml	---
---------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	6 g	Gotowanie	15 min