

smoked rye ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	17 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Azacca	35 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Azacca	28 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	9 g	4 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min