

smoked rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **89**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.3 kg (18.7%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	2 kg (28.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.265 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- przelanie na cichą fermentację + 80 g chmielu (30 g centennial + 50 g mosaic) - 21.03.2018 r.

Butelkowanie - 26/03/2018
22 mar 2018, 13:20