

# Talus Rye Choco American Porter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **35.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1 kg (16.7%)	80 %	700

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	30 g	30 min	7.5 %
Whirlpool	Talus	85 g	60 min	7.5 %
Na zimno	Talus	85 g	2 dni	7.5 %

## Drożdże

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

## Notatki

- whirlpool 75C 1h  
15 kwi 2023, 20:47