

Terrapin Rye Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.11 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.46 kg (8.4%)	80 %	20
Ziarno	Rye Malt	0.46 kg (8.4%)	63 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.34 kg (6.2%)	79 %	50
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.11 kg (2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11.41 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	28.53 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14.27 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14.27 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14.27 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	57.06 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	8.9 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5.1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- <http://www.beertools.com/library/recipe.php?view=6555>
<https://byo.com/body/item/326-brewing-with-rye-tips-from-the-pros>
4 lis 2017, 18:19