

W008 Lekko na Życie Rye Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **58.1**
- SRM **17.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.63 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.63 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (2-row)	1.5 kg	80 %	15
Ziarno	Żytni	0.75 kg	80 %	23
Ziarno	Słód Pilzneński	0.25 kg	80 %	9
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg	80 %	4
Ziarno	Caramunich I (Weyermann)	0.1 kg	77.9 %	799

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	8 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8 %
Na zimno	Columbus (Tomahawk)	10 g	3 dni	12 %