

West Coast Rye APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale Strzegom | 2 kg (44.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 11.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 60 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|----------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|----------------|-----|------------|--------|