

ZYTNIIE

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **9.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	Chit Malt	0.1 kg (2.9%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	25 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Whirlpool	citra amarillo mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	citra	15 g	5 dni	10 %

Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5 g	fermentis