

Żyto na przelew

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (27.3%)	85 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (3.6%)	60 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Iunga	15 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	80 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemmand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemmand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min