

1#Ripka_Rye IPA - 6.6%

Rye IPA

Autor: Karlík Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 42 (Tinseth)
 BU/GU : 0.7
 Barva : 15 EBC
 Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.054 / 13.3 °P
 Počáteční hustota : 1.061 / 14.9 °P
 Konečná hustota : 1.011 / 2.8 °P

Zkvasitelné suroviny (5.75 kg)

4.1 kg - Pale Ale Malt 6.5 EBC (71.3%)
 1.1 kg - Rye Malt 7 EBC (19.1%)
 450 g - Carapils 4.5 EBC (7.8%)
 100 g - Carabohemian 195 EBC (1.7%)

Chmel (259 g)

60 min - 6 g - Simcoe - 14% (9 IBU)
 5 min - 20 g - Cascade - 6.3% (5 IBU)
 5 min - 20 g - Citra - 12.5% (9 IBU)
 5 min - 15 g - Simcoe - 14% (8 IBU)

Whirlpool

30 min Whirlpool @ 80 °C
 15 min 80 °C - 30 g - Cascade - 6.3% (2 IBU)
 15 min 80 °C - 30 g - Citra - 12.5% (5 IBU)
 15 min 80 °C - 30 g - Simcoe - 14% (5 IBU)

Chmelení za studena

3 dny - 36 g - Cascade - 6.3%
 3 dny - 36 g - Citra - 12.5%
 3 dny - 36 g - Simcoe - 14%

Ostatní

Rmutování - 1.8 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Rmutování - 1.8 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Rmutování - 1.6 g - Gypsum (CaSO4)
 Vyslazování - 2.26 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Vyslazování - 2.26 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Vyslazování - 2.01 g - Gypsum (CaSO4)
 15 min - Chmelovar - 0.5 ks - Protafloc

Kvasnice

1 bal - Fermentis Safale American US-05

Varna

Objem várky : 21 L
 Objem v čase chme.: 26.99 L
 Objem po chmelova.: 23.96 L

Voda na rmutování : 17.25 L
 Vyslazovací voda : 14.34 L
 Teplota vyslazo.: 80 °C
 Délka chmelovaru : 70 min
 Celkové množství : 31.59 L



15 EBC

Celková efektivita pivovaru: 73%
 Efektivita rmutování: 80%

Rmutovací profil

Rye IPA
 55 °C - 10 min - Vystírka
 65 °C - 70 min - Nižší cukrotvorná teplota
 73 °C - 10 min - Vyšší cukrotvorná teplota
 78 °C - 10 min - Odrmutovací teplota

Profil kvašení

Ale
 18 °C - 5 dní - Primární
 20 °C - 2 dní - Dryhop
 5 °C - 1 dní - Chlazení

Vodní profil

Tábor z řádu (Style - American Wheat /Rye)
 Ca 74 Mg 15 Na 23 Cl 70 SO 132

Poměr SO/Cl: 1.9
 pH rmutu: 5.6

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování:

Poznámky k receptu

Kdo nepoužívá varné soli, může je vynechat.

Postup při whirlpoolu:

1) po chmelovaru počkat 15 min

1#Ripka_Rye IPA

Brewfather

www.brewfather.app

Poznámky k receptu

- 2) zchladit mladinu na 80 - 82°C
- 3) nasypat chmel a nechat dalších 15 min odpočívat
- 4) začít chladit na zákvasnou teplotu

Brewfather moc neumí počítat s whirlpoolem, proto je u produktu na eshopu ke stažení excelovský soubor (metodika Diversity - Petr Novotný), kde je nasimulován celý proces chlazení a přesnější výpočet hořkosti - 53 IBU.