

#14 Rye IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **15.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (19.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.04 kg (0.8%)	60 %	1000
Ziarno	Rye, Flaked	0.75 kg (14.5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	90 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	30 min