

American Rye Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Viking malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony Viking malt | 1 kg (15.4%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Żytni Viking Malt | 1.5 kg (23.1%) | 81 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Citra USA | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra USA | 25 g | 15 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade USA (PL) | 30 g | 10 min | 5.5 % |
| Whirlpool | Citra USA | 25 g | 5 min | 12.5 % |
| Na zimno | Citra USA | 45 g | 5 dni | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |