

Cookie Rye Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (16.7%)	81 %	7
Ziarno	COOKIE Viking Malt	1 kg (16.7%)	72 %	50
Ziarno	Pale Ale Viking malt	2 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo USA	20 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	50 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade USA (PL)	20 g	60 min	5.8 %
Na zimno	Citra USA	90 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile