

IPa Rympał

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Minstrel	15 g	50 min	7 %
Gotowanie	Minstrel	10 g	40 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	30 min	6 %