

## Rye AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **13.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.2 kg (23.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (7.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Zythos	30 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---