

Rye AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (64%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (8%)	85 %	8
Ziarno	Pilznieński	3 kg (24%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	90 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	60 min	19 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
New England	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand