

RYE IPA

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (52.2%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	3.5 kg (30.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess Karmel 80	0.5 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Słód orkiszowy	1.5 kg (13%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	20 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	30 g	40 min	13.6 %
Gotowanie	Southern Cross	25 g	20 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	5 min	14 %
Na zimno	Equinox	100 g	6 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs