

RYE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **9.3**
- Styl **Rye 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 **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (18.2%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.2%)	81 %	4
Dodatek	Płatki żytnie	0.45 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------