

RYE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.41 kg (69.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (23.1%)	85 %	9
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.15 kg (4.3%)	70 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	8 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Na zimno	Galaxy	15 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis