

Rye IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (15.4%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	75 g	Butelkowanie	---