

RYE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (55.6%)	85 %	7
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.4%)	75 %	39
Ziarno	Carapils Malt	0.2 kg (4.4%)	74 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (8.9%)	77 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (26.7%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis