

Rye Plus

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **7.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade PL	35 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	40 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis