

Rye Session IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **51**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.7 kg (45.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (32.3%)	78 %	18
Ziarno	Carahell	0.15 kg (9.7%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (12.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sterling	15 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis