

## 135 Rye IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (28.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.2%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---