

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 | --- |