

#16 rye ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (31.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Pekko	30 g	5 min	17.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Pekko	20 g	7 dni	17.5 %

Drożdże

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