

164 Rye IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.5 kg (23.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.3 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---