

#17 coffee rye apa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **91**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (24.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	8.9 %