

#2018.01 Rye IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (72.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Rye Malt | 1 kg (18.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 50 g | 5 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 50 g | 5 min | 15 % |

Drożdże

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