

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (54.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (18.2%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 125 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Marynka | 30 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 90 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 2 dni | 3.5 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 50 g | 2 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 12 g | Safale |