

6 zbóż

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **10.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	orkiszowy	0.5 kg (8.3%)	82 %	5
Ziarno	Gryczany	0.5 kg (8.3%)	65 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %