

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 % |