

## American Rye Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking malt	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony Viking malt	1 kg (15.4%)	75 %	50
Ziarno	Żytni Viking Malt	1.5 kg (23.1%)	81 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra USA	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA (PL)	30 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Citra USA	25 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Citra USA	45 g	5 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile