

Black Rye Double AIPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **68**
- SRM **25.2**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (53.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Żytni	1.2 kg (18.8%)	80 %	8
Płynny ekstrakt	Żytni	1.2 kg (18.8%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	500 g	Gotowanie	60 min
Inne	Płatki Żytnie	500 g	Gotowanie	60 min