

Brett Rye IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (39.5%)	85 %	8
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (7.9%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs