

Forest Rye IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **89**
- SRM **9.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (59.5%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (13.5%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern promise	5 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Sticklebract	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Southern Cross	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Southern promise	10 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern promise	10 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sticklebract	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	10 min	14 %
Na zimno	Southern promise	25 g	4 dni	11.1 %
Na zimno	Sticklebract	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Southern Cross	25 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	gałązki świerku	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	gałązki świerku	100 g	Gotowanie	10 min