

## Light rye IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Extra Pale Premium Pilsner Malt	2 kg (37.7%)	81 %	2.75
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (37.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.4%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (9.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mackinac	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	11 %
Na zimno	lunga	20 g	7 dni	11 %
Na zimno	Mackinac	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar