

## NO.1 RyeIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **73**
- SRM **15**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	5 kg (78.7%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	10 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	15 min	18 %
Gotowanie	Zythos	20 g	10 min	15.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Na zimno	Zythos	30 g	4 dni	15.7 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	18 %

### Drożdże

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