

NZ RYE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (74.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (21.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.2 kg (4.3%) | 74 % | 79 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 30 g | 60 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 15 g | 30 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 20 g | 10 min | 4.8 % |
| Brzezka przednia | Rakau (NZ) | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Pacific Gem | 20 g | --- | 15.3 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 65 g | --- | 4.8 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 25 g | --- | 9.5 % |

Drożdże

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