

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