

## Polish Rye IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM ---
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Malt extract (rye) - Poldingroup	1.2 kg (50%)	75 %	---
Płynny ekstrakt	Malt extract (barley) - Poldingroup	1.2 kg (50%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	7 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis