

prawie jak Rye IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **7.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **48.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (64.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (12.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.3 kg (3.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 20 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 1 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 1 min | 12.8 % |

Drożdże

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