

## Ray IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (32.3%)	85 %	8
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Contennial	50 g	1 min	10.9 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	contennial	50 g	7 dni	10.9 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Pierdzieli sie filtracja trzeba dużo łuski ryżowej min 0.5 kg  
2 lis 2023, 18:47