

ray ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5.6 kg (80%)	78 %	6
Ziarno	Rye Malt	0.75 kg (10.7%)	63 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.1%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.15 kg (2.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Motueka	70 g	5 dni	7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	5 dni	15.5 %