

# Raynor

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (26.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (57.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10.5%)	74 %	5
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.56 kg (5.9%)	100 %	-1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	50 min	9.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Pacifica	60 g	4 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.2 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---