

# Red Rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **107**
- SRM **23.2**
- Styl **Rye 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (74.4%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	1 kg (15.5%)	74 %	115
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.8%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafo III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (1.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	100 g	Butelkowanie	---