

# Ryan Giggs Rye IPA

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **7.5**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2.2 kg (30.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	4 dni	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------