

Rye AIPA

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **15.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.6 kg (69.2%)	78 %	6
Ziarno	Rye Malt	1.2 kg (23.1%)	63 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (7.7%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Cascade	40 g	14 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	5.5 g	Safale