

## Rye AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **13.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 3.6 kg (69.2%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni                    | 1.2 kg (23.1%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.4 kg (7.7%)  | 75 %       | 150 |

### 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 %        |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Zythos      | 30 g  | 5 min  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |