

# Rye AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.2 kg (22.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (8.4%)	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 %
Gotowanie	Cascade	40 g	2 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min