

Rye AIPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3300 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2055 L**
- Całkowita objętość zacieru **2740 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	535 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	107 kg (15.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	32 kg (4.7%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	11 kg (1.6%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1080 g	60 min	11 %
Gotowanie	Challenger	540 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	540 g	25 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	540 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	540 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	810 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	540 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	810 g	60 min	15.7 %
Whirlpool	Simcoe	810 g	60 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	810 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	810 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	810 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Challenger	810 g	60 min	8.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	1190 g	7 dni	15.7 %
Na zimno	Citra	1350 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	1350 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Simcoe	1620 g	7 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1500 g	Fermentis