

Rye APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **8.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Weyermann	2 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski Typ I Weyermann	1 kg (20%)	82 %	18
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Żytni Castle Malting	1.5 kg (30%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	1000 g	Zacieranie	60 min