

## Rye APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.94 kg (19.8%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	40 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	40 min	8.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---