

Rye IPA #1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **75**
- SRM **3.4**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	1.5 kg (28.3%)	--- %	4
Ziarno	Słód Barke® Pilsner Malt Weyermann®	3 kg (56.6%)	--- %	4
Dodatek	Płatki Ryżowe	0.8 kg (15.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Dr. Rudi	15 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	10 min	11.8 %

Drożdże

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