

## Rye IPA

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **10.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1.5 kg (21.4%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (14.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	9.5 %