

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 % |