

## Rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **9.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (78%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.2 kg (18.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.112 kg (1.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	40 g	30 min	6 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- Zakładałem wydajność 80% niestety ostatecznie wyszło 73% i 22 litry brzezki o gęstości 16 BLG  
*6 sie 2016, 00:12*