

Rye IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **53**
- SRM **5.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (26.7%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	25 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	25 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Bravo	25 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %
Na zimno	Bravo	25 g	2 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------