

RYE IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **17.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (30.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.03 kg (0.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

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