

## Rye IPA 15blg

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (22.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (9.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile