

Rye IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **6**
- Styl **Rye IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (65.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.35 kg (5.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (24.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g | 15 min | 5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 40 g | 10 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 40 g | 10 min | 5 % |
| Whirlpool | lunga | 40 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | --- |