

## 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	---