

## Rye IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **8.9**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (73.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (18.3%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (3.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.02 kg (0.4%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	40 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's