

## Rye IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **67**
- SRM **9.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.5 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	7.7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Gęstwa	120 ml	---