

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 | --- |