

Rye IPA #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	1.5 kg (25.9%)	--- %	4
Ziarno	Słód Barke® Pilsner Malt Weyermann®	3.5 kg (60.3%)	--- %	4.5
Dodatek	Płatki Ryżowe	0.8 kg (13.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Na zimno	Green Bullet	15 g	7 dni	11 %
Na zimno	Pacific Jade	15 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis